72
J
34

12
24 II

12
3
h
15
Ex Bibliotheca
majori Coll. Rom.
Societ. Jesu

72 72 71
26

Libraria de Cibi del Bove

S. V. 2 f.

Coll. Rom. Soc. Jesv Catal. Inscript. B. S.

TRATTATO DELLA NATVRA DE' CIBI ET DEL BERE

DEL SIG. BALDASSARE PISANELLI
MEDICO BOLOGNESE.

Nel quale non solo tutte le Virtù, & i Vitij di quelli minutamente si palesano; ma anco i rimedij per correggere i loro difetti copiosamente s'insegnano: tanto nell'apparecchiarli per l'vso; quanto nell'ordinare il modo di riceuerli.

Distinto in vn vago, e bellissimo partimento, tutto ripieno della Dottrina de' piu celebrati Medici, & Filosofi: con molte belle Historie Naturali.

AL SERENISS.MO SIG. GVGLIELMO Gonzaga Duca di Mantua & di Monferrato.

CON PRIVILEGIO DEL SOMMO PONTEFICE.



IN ROMA,
Appresso Bartholomeo Bonsadino, & Tito Diani.
M D LXXXIII.

CON LICENTIA DE' SVPERIORI.

TRATTATO
DELLA NATVRA
DI CIBI ET DEL BERE

DEL SIG. BALDASSARE PISANELLI
MEDICO BOLOGNESE.

AL SERENISS. SIG. GVGLIELMO
Gonzaga Duca di Mantoua & di Monferrato.

CON PRIVILEGIO DEL SOMMO PONTEFICE.

IN ROMA.
Appresso Bartholomeo Bonfadino, & Tito Diani.
M D LXXXII.

CON LICENTIA DE' SVPERIORI

AL SERENISSIMO SIG. GVGLIELMO GONZAGA DVCA DI MANTVA ET DI MONFERRATO.

ROM. SOC. IESV. BIB. COLL.



E gli huomini, SERENISSIMO SIGNORE, nell'apprender le cose, che alla conseruatione della vita sono necessariamente destinate; non si lasciassero allettare dai dolci inuiti de' sensi; ma facessero distintione dalle cose vtili alle dannose; chiara cosa che non sarebbono; (come il piu delle volte sono) essi stessi ministri; & cagione, che molto presto se gli tronchi il filo della vita: anzi lungamente la conseruarebbono libera, e franca da mille sinistri auuenimenti, che alle persone incaute, e sensuali auuenir sogliono. Similmente diremo, che se gli huomini popessero da parte le passioni, che gli oscurano la vera Intelligenza delle cose; senza alcun dubbio potrebbero con ottimo giudicio discernere la verità dalla bugia, sì come fu dato loro per distintione dall'altre creature: e non traboccarebbero cosi ageuolmente nel profondo dell'Ignoranza, ne darebbono l'ingresso alle cauillationi, alle detrattioni, & ad ogni altra sorte di vitij. Quanto appartiene alla prima parte, FELICISSIMO PRINCIPE, hò scritto il presente Trattato, che insegna, ordina, distingue, e prepara l'Intelligenza di tutto quello, che alla perfetta cognitione de' nutrimenti si richiede: acciò che dati à ciascuno tutti gli auuertimenti à questo negotio necessarij; nessuno possa pretendere ignoranza, & non ci sia campo d'incolpar' altri, che i proprij disordinati, & irragioneuoli appetiti. Questa mia fatica, per esser tutta al beneficio publico intenta; voglio ch'ella si publichi per le mani di ciascuno, se ben son sicuro, ch'ella sia per riceuer tal volta puntura, ò morsicatura velenosa. Al che sarà potentissimo, & vnico Antifarmaco lo Splen-

dore

dore, la FEDE, *& il virtuosissimo nome di V. A.* SERENISSIMA, *persuadendomi, ch'ella per sua infinita clemenza si degnarà fauorire il libro, quantunque egli sia di poco merito: & aiutare lo stile, il qual se ben di natura sua è rozzo, & inculto; tuttauia dalla grandezza di V. A.* SERENISSIMA *sollenato, difeso, & illustrato, sarà per l'auenire tutto riuolto, & intento à scriuer le sue Glorie. Et ella, sì come per la somma Giustitia, per la gran Sapienza, & per l'infinita Benignità, fa che il suo chiarissimo* NOME *si tema, si ammiri, e con dolcissima violenza tiri alla sua deuotione gli animi delle persone; così con un minimo suo Raggio potrà farmi rilucer nelle tenebre, & apportar perpetua fama à gli scritti miei, i quali hauendo hauuto al loro nascimento il più felice Ascendente, & il più fauoreuole aspetto, che potessero giamai hauere insino à gli eterni secoli; faranno rimanere i risguardanti stupidi, e le lingue mutole: & in virtù di questo sacro titolo di loro si dirà, quello che del Cerno di Cesare dir si soleua. Et io di questa mia elettione tutto lieto, e Glorioso viuendo; non farò altro, che pregar la diuina Maestà che mi conceda lunga vita, acciochè lungamente possa seruire V. A.* SERENISSIMA: *in segno di che, tutto quello che mi rimane, con infinita deuotione, e sincerissima osseruanza gli dedico, e consacro. E con questo fine à V. A.* SERENISSIMA *con l'humiltà che mi si conuiene, mi inchino, e le prego i fauori del Cielo per compimento de' suoi santissimi desiderij. Di Roma il primo d'Agosto.* M D LXXXIII.

D. V. A. SERENISSIMA

Humilissimo, e Diuotissimo seruo

Baldassare Pisanelli Medico Bolognese.

PROEMIO

POiche la conditione humana ricerca, che per conseruar l'Indiuiduo, si faccia vna continua trasmutatione del mangiare, e del bere, nella natura del corpo, che si nutrisce; anzi in ogni minima parte di quello; chiara cosa è, che piu ageuolmente, e piu proportionamente si farà questo cambio, quando la cosa che si prende, sarà conforme, somigliante, ò almeno poco dissimile dalla natura di chi la riceue: essendo che nelle cose, che hanno conformità, & (come si dice) simbolo, è molto piu facile il passaggio, e la mutatione. E questo auuiene, perche si come la fiamma della Lucerna consuma di continuo tutto quello, che gli è presentato, per conseruar se stessa; e mancando l'Oglio, il Lumicino si abbrugia; così il Calor naturale, ch'è in noi, senza fermarsi mai, opera ne i membri, e ne gli humori del nostro corpo: e se gli auuiene, che l'humidità del nutrimento in tutto si consumi; necessario è che le parti del corpo si disecchino, e finalmente il Calore consumando la propria materia, sia accidentalmente cagione dell'estintione di se stesso, e conseguentemente della Morte; atteso che l'Anima non può più esercitar le sue operationi, quando è annichilato il Calor naturale, ch'era il suo principale instrumento. Fu dunque bisogno dargli continuo pascolo, e nutrimento, accioche si conseruasse lungamente, e potesse far resistenza alla continua risolutione, e dissolutione, che si fa dal calore straniero che ci sta d'intorno, e dal Calor naturale di dentro, in consumare, e cacciar fuori le humidità del corpo. E così vna continua risolutione richiede anco vn continuo ristoro, accioche il nutrimento supplisca alle parti risolute. E questo conuiene che si faccia con tal proportione, che il ristoro sia poco, ò molto, secondo che ricerca la dissolutione, laqual parimente si varia, secondo che i corpi sono più, ò meno traspirabili: e sono più, ò meno ripieni di humidità. Qual dunque sia in quello che si mangia, e che si beue, la maggior conuenienza, e proportione con la natura dell'Huomo, si tratta in questo partimento, accioche sappia ciascuno eleggersi il migliore in quella specie che ricerca: à fine che gli apporti quei giouamenti, che si desiderano. E quando pur ci fosse alcuna qualità che facesse ostacolo (come in tutte le cose auuenir suole, che non sono del tutto senza difetto) si conosca anco il modo di dare à questi impedimenti opportuni rimedij. E quindi ordinando le cose per i debiti gradi, si conduca il nutrimento con maggiore ageuolezza ad esser parte del corpo viuente: à fine ch'egli goda vna perpetua, e felice sanità. Qui non prescriuo la determinata quantità del nutrimento à nessuno: poi che la varietà delle complessioni, delle etadi, delle regioni, e delle stagioni ricerca, ch'egli sia diuersamente amministrato. Dirò ben questo per principalissimo Dogma dell'Arte, che la quantità degli Alimenti deue sempre esser paragonata alle forze della Virtù che gli smaltisce. Percioche se questi saranno pre-

si in molta copia, quantunque siano di ottima sostanza; saranno causa di generare infermità frigide. Il che auuerrà, perche la moltitudine delle cose, che s'inghiottiscono dell'istessa maniera suffoca il calor Naturale; che vna gran quantità di legna vn picciol fuoco smorzar suole. Et però si vede, che dal souerchio mangiare, & bere prendono principio le pietre delle Reni, gli huomini si suffocano, si fanno ostruttioni nelle Viscere, si generano mali flemmatici, e melancolici, s'indebolisce lo Stomaco, si distruggono le Virtù dell'Anima, e finalmente tutti gli humori si corrompono. Per contrario ancora si osserua: che se i Cibi saranno presi in troppo poca quantità; (quantunque siano di molto nutrimento, e di ottima sostanza) il corpo si distruggerà, perche non basteranno à sostentare la forza della Virtù Alteratiua: laqual sì come dal souerchio vien suffocata; così dal poco resta estinta. E però il corpo diuenta estenuato, la vita s'abbreuia, le forze mancano, gli spiriti, e la sostanza de membri si risolue, il seme si disecca, e finalmente crescendo la Macilentia, il corpo diuien tabido, e presto si corrompe. Ma se la quantità sarà mediocre, e secondo le forze naturali; all'hora si faranno ottime concottioni, e perfette nutritioni: onde il corpo restarà forte, di conueniente grassezza, e viuerà lungamente sano, senza intoppo di noiose, e lunghe infermità. Taccio ancora l'ordine, che si ha da seruare, in pigliare i cibi: poiche ciascuno di mediocre giudicio conosce, che prima si deueno mangiar quelli, che sono più facili à digerire, più lubrichi, più humidi, più corruttibili, e che più velocemente passano: e poi i più grossi, i più secchi, i più stittichi, e quelli che con più lungo tratto di tempo si smaltiscono. Colqual'ordine ancor'io lasciando in vltimo le carni, & i pesci, come più tardi al cuocersi; dà i primi frutti, che nelle prime Tauole si bramano, e come più facili alla digestione, pigliarò principio. Auuertendo quei che leggono, che questo modo di prendere i nutrimenti, secondo il conueniente ordine, che si ricerca, è di tanta importanza; che il più delle volte gli huomini hanno sentito assai maggior nocumento dal tralasciato, e turbato ordine; che dalla mala qualità di qualche cibo semplice, preso per sodisfare alla sensualità dell'appetito. Hora per non tirare il mio ragionamento più in lungo di quello, che la breuità dell'opera richiede; sara bene ch'io incominci ad osseruare quanto ho promesso. Nel che non sono per presentare auanti à i Lettori altro, che vna dottrina scelta, fiorita, purificata, e tutta fondata sopra certissime conclusioni de' primi, e piu celebri filosofi: sì come al giudicio di chi bene, & sanamente intende, mi rimetto.

TAVOLA DELLE COSE
che nella presente opera si contengono.

A

Aceto 21
Acetosa 7
Acqua, sua natura, & effetti 25
Aglio 8
Agnello 11
Agresto 21
Anatra 13
Anguilla 18
Aranci 9
Armeniache 2
Asparagi 5

B

Beccafichi 14
Bere fresco, e suoi effetti 25
Bere perche sia necessario 23
Boragine 6
Butiro 22

C

Calamaro 17
Cannella 20
Capi di latte 22
Capo 15
Capone 13
Cappari 5
Capretto 21
Caprio 22
Cardi, e Carciofi 5
Carote 6
Carpione 16
Cascio 22
Castagne 4
Castrato 11
Canoli 9
Ceci 10
Cedri 9
Cedrinoli 8
Cefalo 17
Cerno 12
Cicorea 6
Cipolla 8
Ciregie 1
Coniglio 12
Cotogne 2

D

Dattili 4
Dentale 17
Dragone 7

E

Endivia. 6

F

Fagiano 14
Fagiuoli 10
Fava 10
Fegato 15
Fichi 1
Finocchio 5
Fragbe 2
Fragolino 18
Funghi 5

G

Gallo d'India 13
Garofani 20
Gengeuo 20
Giuncata 22
Granate 3
Granchio 29

L

Laccia 17
Lampreda 16
Latte 22
Lattuca 6
Lente 20
Lepre 12
Limoni 9
Luccio 18
Lumaca 19
Lupoli 6

M

Mandorle 21
Mele 2
Mele 1
Melloni 7
Menta 1
More 21
Mosto cotto 11

N

Espole 9
Noce moscata 3
Noci 20
Noccinole 3

O

Lme 3
Ombrina 26
Orata 17
Ostrega 19
Ona 15

P

Pavero 13
Pauone 13
Pepe 20
Pere 2
Perdice 14
Persiche 2
Petrosello 7
Piccioni 13
Piedi 15
Pignoli 4
Pimpinella 7
Piselli 10
Pistacchi 4
Porco 11
Porco seluaggio 12
Porro 8
Prune 1

Q

Quaglia 14

R

Radice 7
Ranochie 19
Rapa 8
Regole del Bere 23
Ricotta 22
Riso 10

S

Salsa 21
Sarda 18
Scalogna 8
Sorbe 3
Spigola 17
Spinaci 5
Spinoso 12
Sturione 16

T

Artuffi 4
Telline 19
Tenca 18
Testicoli 25
Testudine 19
Tonno 28
Tordi 24
Tortore 14
Triglia 16
Trippa 15
Trutta 16

V

Vaccina 11
Vini diuersi, e loro natura 24
Vino, e sue leggi, & effetti 23
Vitella 11
Vua 1
Vua spina 9

Z

Zafarano 20
Zuccaro 21
Zucca 9

TAVOLA DELLE COSE

che nella presente opera si contengono.



	Elettione	*Giouamẽti*	*Nocumenti*	*Rimedio*	*Gradi*	*Tempi Etadi Compleßioni.*
FICHI	Prima i bianchi, a. i rossi, & vltima mẽte i negri, perche q̃i che hanno la scorza pin sotti le, sono pin digestibili, ma tutti sẽza scorza, mondi, netti, & maturi.	Nutriscono ottimamente, purgano le reni dalla renella, preseruano dal veleno, e nutriscono piu de gl'altri frutti, cauano la sete, e nettano il petto.	Generano vẽtosità quando se ne mangiano molti: e però offendeno lostomaco à quei che paniscono dolori colici, e che sono pieni di crudità.	Mangiandoci appresso granati, ò aranci acetosi, o nero altri cibi che siano conditi con l'aceto.	Sono caldi nel primo grado, & humidi nel secondo.	Sono buoni i tutti i tẽpi massime nell'Autunno. A tutte l'etadi eccetto che à vecchi, & à tutte le compleßioni, ma che siano ben maturi.
VVA	Matura, bianca, dolce, e che sia di scorza sottile; perche passa piu presto, e genera manco ventosità.	Nutrisce ottimamente, fa ingrassare presto, rinfresca il fegato infiammato, & pronoca l'orina, & accresce il coito.	Apporta sete, fa ventosità, conturba il ventre, e genera dolori colici quando se ne mangia assai, e fa gonfiare, & dolere la milza.	Mangiandoci appresso alcuna cosa salata, e granati, ò aranci, ò altri cibi acetosi, ouero che siano conditi con l'aceto conditi.	E' calda nel primo grado, & bumida nel secondo; ma temperatamente è senza eccesso.	E buona nell'Autunno e nel Verno, e se si mangia con misura, e modo; giona à tutte le cõpleßioni, & etadi, eccetto che a' vecchi pche gli accresce il catarro
MELLONI	Che siano di odore, e di sapore esquisiti, al gusto sommamente grati, che siano freschi, e che siano maturi, ne ci sia altro giudice, che il gusto.	Rinfrescano notabilmente, netta no il corpo, puocano l'orina, e chi ne mangia assai; si assicura dalla pietra, e renella: cauano la sete, e puocano l'appetito.	Fanno vẽtosità, e dolori nel vẽtre, e però quei che patiscono i dolori colici, se ne deuono in tutto astenere: e cosi qnelli che hanno la milza grossa.	Mangiãdo seco il cascio vecchio, e cose salate, e beuẽ doci appresso ottimo vino, e mangiando poi altri cibi, de' quali ne siano alcuni acetosi.	Sono freddi nel secondo grado, & humidi nel terzo.	Sono buoni ne i tempi caldi, & ardenti, buoni per ogni età, eccetto che per vecchi, e nuocono a i flemmatici, & a i melanconici.
PRVNE	Che siano secõdo la loro specie ben mature, di scorza sottile, al gusto dolci, e che nõ siano aspre, ne astringenti, e si colgano auanti il leuar del Sole.	Purgano la colera, smorzano il calore, rinfrescano, & humettano tutto il corpo, cauano la sete, e fanno venire appenito.	Nuocono à quei che hanno lo stomaco debole, e freddo, perche generano humore acqnoso: Nuocono à i decrepiti & à i flemmatici.	Mangiando appresso di quelle il zuccaro rosato, o nero l'aromatico rosato; ma de' cibi se li mangiano appresso quei che sono salati.	Sono fredde nel principio del secondo grado, & humide nel fine del terzo.	Sono otnme ne i tempi molto caldi, per i giouani, e per quei che sono colerici, & sanguigni.
MORE	Che siano negre, grosse, ben mature, non toccate da animali, e si colgano auanti il leuar del Sole.	Leuano via tutte l'asprezze della gola, leuano la sete, lubricano il corpo, smorzano la colera, e fanno venire l'appetito.	Fãno dolori nello stomaco, e lo conturbano, quando lo trouano ripieno di cattiui humori, e generano ancora ventosità.	Si hanno da lauare col vino auanni che si mangino, & appresso si ci mangino alcune delle acerbe, & altri cibi che siano acetosi.	Le mature sono calde temperatamente, & humide nel secõdo grado, ma le acerbe sono fredde, e secche.	Sono buone nei tempi molto caldi, per i giouani, e per quei che sono colerici e sanguigni.
CIREGIE	Che siano di dura sostãza, ma ben mature, come sono le Appie, e le Ceciliane di Plinio, dette da noi Corbine, che pare che tingano di sangue.	Moueno il corpo e presto se ne scẽdeno dallo stomaco al basso, cauano la sete, rinfrescano, e prouocano l'appenito.	Subito si pntrefanno e gonfiano lo stomaco, per il venro che generano, quando se ne mangiano assai, e massime se sono Acquaiole.	Mangiandole appresso senza intervallo di tempo, cibi di ottima sostanza, e che siano alcuni salati, & alcuni acetosi.	Sono fredde nel primo grado, & humide nel secondo.	Sono buone nei tempi caldi per i giouani, & per quei che sono colerici, e sono triste per i vecchi, e per i flemmatici.

HISTORIE NATVRALI.

I fichi non nutriscono quanto i grani, e la carne: ma piu de gli altri frutti, e piu presto. Quando incominciano à maturare, mostrano il latte, quando sono maturi il frumento, e quando sono maturissimi il mele. Sono composti di seme, scorza, e carne. Il seme non nutrisce, anzi è di natura di pietra, la scorza è dura da digerirsi, ma la carne nutrisce assai. Appresso loro si beue l'acqua fresca, perche sono caldi, sì come appresso i frutti freddi si beue il vino. Ingrassano, leuano il mal colore, giouano al coito, e quando sono à fatto maturi, sono ancora del tutto senza pericolo. I secchi giouano alla tosse, e perche sono glutinosi; si mangiano con le noci, ò con le mandorle, che cosi si fanno piu aperitiui, e piu sani. Purgano le Reni che sono sane, e non quelle che sono vlcerate, dalla viscosità, ma sono alquanto ventosi. Sono caldi nel secondo grado, e secchi nel mezo del primo, à molti prouocano il sudore, & generano pidocchi. Questo arbore per la poca radice presto inuecchia, & il suo frutto non ha nessuno odore.

Si deue guardare l'huomo d'inghiottire la scorza, & i granelli che sono dentro l'ua, perche impediscono la digestione, e tardano il descendere de gli escrementi. Non si ci beua appresso acqua che sia con neue, perche genera dolori colici. L'ua bianca, si loda piu della negra, perche è piu penetrabile; e se per alcuni giorni starà colta, & appesa; perderà la ventosità, e diuerrà migliore. Quanto ella è piu matura, è anco di minor nutrimento. Che l'ua nutrisca, ne fanno fede i guardiani delle vigne, che per vn pezzo non mangiano altri cibi: ella giona ancera al petto & al polmone. L'ua passa dolce ingrassa il fegato ch'è sano, ma nuoce à quello ch'è duro, e cosi alla milza: giona allo stomaco, & à i dolori de gli intestini, alle Reni, & alla vesica, apre l'opilationi, e nutrisce assai. Quella che ha dell'acerbo nutrisce meno, e stringe il corpo. Quella che non ha granelli, è migliore dell'altre, & è ottima per il petto, e per la tosse.

De' Melloni alcuni sono lunghi, e si chiamano Melopeponi, & alcuni rotondi, e si dicono Pepони, ò Melloni. De' primi si mangia quella sostanza intima, che contiene i semi, ma in questi vltimi gli huomini se n'astengono di mangiarla. Questi non sono cosi buoni come i primi, perche il loro liquore grosso, e vischioso nuotando nella superficie si va spartendo intorno à i lati, ma il liquore de' lunghi scorrendo perde la viscosità. Si conosce che i Melloni sono asterfiui, perche i corpi sordidi fricati col Mellone perdono la bruttezza. Non si deueno mangiare se non à stomaco voto, perche essendo di facil conuersione; subito si mutano in quell'humore, che trouano nello stomaco. Appresso si hanno da mangiare cibi di ottima sostanza. In Greco si dice questo frutto Pepon, che vol dire in nostra lingua maturo. Spartiano lodaua piu de gl'altri Melloni quelli d'Ostia, forsi che à quei tempi erano in prezzo.

Le Prune sono molto lodate nelle febri ardenti, perche leuano la sete, smorzano la furia, e l'ardore della celera, & la purgano per le parti inferiori. Si probibiscono à quei che hanno dolori colici, perche sono acquose, e ventose. Si vietano anco à Decrepiti, saluo se non gli beueno appresso vn buon vino vecchio, & odorifero, perche per loro natura raffreddano notabilmente lo stomaco. Le bianche hanno la scorza piu dura, e però piu tardi si digeriscono. Ma tutte generalmente indeboliscono, e rilassano lo stomaco. E perche danno al corpo poco ò nessun nutrimento, però si deueno mangiare auanti pasto, e mangiarci appresso cose di buona sostanza, e beuerci buon vino. Si lodano molto le Damaschine, cosi nominate da Damasco Città di Soria, la quale abonda di perfettissime Prune. Bisogna guardarsi dalle verdi, dure, acerbe, e pontiche, perche nuocono in molti modi, ma s'usino le dolci, e ben mature.

Si probibiscono le acerbe, perche come crude, & indigeste generano molta ventosità: ma se si pigliano quelle che sono dolci, e ben mature; sono assai grate allo stomaco, ma si hanno da mangiare auanti pasto, da quei però che non hanno humori corrotti nello stomaco. Poco nutriscono, e tengono lubrico il corpo, discendeno presto dallo stomace; ma tardi da gli intestini, e fanno anco calar presto gli altri cibi. Humettano assai, e bene si digeriscono da chi ha lo stomaco vacuo. Se si raffreddano con la neue; acquistano gran virtù di raffreddare, perche da se nō lo fanno, se non si mescolano con cose fredde: l'acerbe stringono il corpo. Horatio nel 2. lib. de' suoi sermoni alla Satira 4. lodò le More con queste parole: Ille salubres Aestates peraget qui nigris prandia moris Finiet, ante grauē que legerit arbore solē. Questo frutto era prima bianco, ma dal sangue di Piramo e Tisbe diuentò rosso. Quest'arbore perche non fiorisce se non passato il freddo; si chiama prudentissima da Poeti.

Le Ciregie poco, ò nessun giouamento apportano al corpo, perche sono quasi di nessuno, ò almeno di cattiuo nutrimēto. Quando sono fresche, e mature, moueno il corpo: ma quando sono secche; l'astringono: si deueno eleggere quelle che sono dure, perche piu difficilmēte si putrefanno: si deueno fuggire quelle che sono insipide, e molto acquose, dette volgarmente Acquaiole, e da Plinio Iuliane. Non si mangino per cibo, ma per rimedio da smorzare la sete, e l'ardore da chi fatica ne' tempi caldi. Le Ciregie furono dette Cerasia da Cerasunte città di Ponto, donde furono portate. Non furono mai in Roma, auanti che Lucullo vincesse Mitridate. Egli 680. anni dopò la fondatione di Roma, le portò di Ponto. In Egitto non hanno potuto mai conseruarsi, ne far frutto, con tutto che ci habbiano vsata grandissima diligenza. Le Visciole giouano, e sono grate allo stomaco, perche smorzano l'ardore della colera, e tagliano la viscosità della flemma e fanno venire appetito, massime cotte con buona quantità di zuccaro sopra. Le Marasche sono piu acetose di tutte l'altre, e però cotte, e condite ne' vasi di vetro col zuccaro riescono migliori che crude.

HISTORIE NATURALI.

	Definizione	Nomenclatura	Documenti	Rimedio	Prassi	Complessione

	Elettione	*Giouamẽti*	*Nocumenti*	*Rimedio*	*Gradi*	*Tempi Etadi Complessioni.*
FRAGHE	Che siano rosse, bẽ mature, grosse, di grandissimo odore, e domestiche: perche le selvaggie per la loro asprezza offendeno lo stomaco.	Smorzano il bollimẽto, e l'acutezza del sangue, e della colera, rinfrescano il fegato, leuano la sete, fanno orinare, e prouocano l'appetito.	Nuocono à i Paralitici, & à tutti quei che patiscono dolori di nerui, e fanno danno à quei che hanno lo stomaco debole.	Lauandosi prima con vino buono e nettandosi bene dalle frondi, e da ogni bruttezza, e poi mangiandosi con molto zuccaro.	Sono fredde e secche nel primo grado: ma quanto sono piu mature, sono ancora piu temperate.	Sono, ottime ne' tempi caldi, all'etadi gioueoili, & alle complessioni coleriche e sanguigne.
ARMENIACHE	Che siano grosse, ben colorite, molto mature, con il nociuolo dolce, e che dall'osso facilmente si distacchino, e siano dolcissime al gusto.	Leuano la sete, risuegliano l'appetito, fanno orinare, il loro nociuolo ammazza i vermi, e l'infusione fatta cõ le secche giouа alle febri acute.	Goofiano lo stoco, subito si corrompono, e riempiono il sangue di molta acquosità, & humidità, e lo dispongono a corruttione.	Mangiandoci appresso anisi, ò cibi conditi coo sale, ò con spetie, ò cascio vecchio, & beuẽdoci appresso vn buon vino vecchio odorifero.	Sono fredde & humide nel secondo grado.	Sono buoe nel fine di Maggio e nel 1. di Giugoo. per i giouani, e perquei che sono di coleretica e sanguigna cõplesiõe, e che hãno lo stomaco gagliardo.
PERSICHE	Odorifere, bẽ colorite, ben mature, e che da gli ossi facilmente si distacchino: e che siano anco di ottimo sapore.	Fãno mirabil restẽza al fetore del fiato che viene dal stomaco, l'odor loro è cõtra le passioni del core, e le foglie trite poste sopra l'vmbilico amazzano vermi.	Generano humori che subito si corrompeno per esser di natura molle, acquosa: & generano ancora vẽtosità.	Beuẽdoci appresso vn vino buono odorifero, & aromatico, essendosi mangiate à stomaco vuoto.	Sono fredde nel primo grado, & humide nel terzo.	Sono buone nella estade per i giouani, e per i colerici, e sanguigni: ma triste per i vecchi, e per i flẽmatici e per chi ha stomaco debole.
MELE	Dolci, grosse, colorite, e sopra tutto che siano ben mature. Le Appie tẽgono la prima lode, e la seconda le Rose.	Confortano notabilmẽte il cuore, cauano la sete, & allargando il petto maturano il cattarro, fanno sputare, e sanano la tosse.	Nuocono à que che hanno lo stomaco debole, e che patiscono dolori di nerui, massime se si mangiano crude, & in molta quantità.	Diuẽtano migliori quando si cuocono, e poi si mãgiano con molto zuccaro sopra, e con anisi cõfetti, ouero mangiandoci appresso zuccaro rosato.	Le dolci sono calde oel primo grado, & humide tẽperatamente: ma le acetose, e le põtiche sono fredde, e secche.	Sono buone l'Autunno, & il verno per i giouani, e per quei che sono colerici, & che hanno buono stomaco.
PERE	nolci, e bẽ mature 1. le moscatelle. 2. le ghiaccinole. 3. le Bergamotte. 4. le buõchristiane. 5. le carauelle. l'vltime sono õlle che si conseruano l'iuerno p cocere.	Sono grate al gusto, risuegliano lo appetito, danno forza à gli stomachi deboli, e fanno discender piu presto gli escrementi à basso.	Nuocono à quei che patiscono dolori colici, perche geoerano sangue freddo, e ventoso, fanno ancora grã danno a quei che le mangiano auanti pasto.	Mangiandole dopò tutti gli altri cibi, ò ben mature, ò cotte cõ molto zuccaro sopra, e beuẽdogli appresso vn buon vino odorifero.	Sono fredde nel primo grado, & secche nel secondo.	Sono buone nell' autunno, e nell'Inuerno, à tutte l'etadi, e complessioni cõferiscono: eccetto che à vecchi, & à flemmatici.
COTOGNE	Quelle che appriamente si dicono melecotogne, che sono piccole, piatte, cõpartite in fette, gialle, lanuginose, e piu odorate de l'altre; e che siano bẽ mature.	Rallegrano, e confortano il cuore, & fortificano la bocca dello stomaco, stagnano i flussi, e racconciano gli stomachi rilassati, se si mangiano dopò pasto.	Nuocono à i nerui se si mangiano crude, & auanti pasto in troppa quantità, & à molti fanno risueglia re i dolori colici quando nõ sooo beo mature.	Cuocendosi beoe nel Mele, ouero dopòche sono cotte, mettendoci sopra molto zuccaro, ò Mnschio, ouero facendosene la cotognata.	Sono fredde nel fine del primo grado, e secche nel principio del secondo.	Sono buoe nell' autunno, e nell' Inuerno per tutte l'etadi, e per tutte le cõplessioni, ben cotte, e mangiate in cõueniente quãtità.

HISTORIE NATVRALI.

Le Fraghe sono molto aggradeuoli l'estade ne cibi: e se bene da gli antichi medici non furono conosciute; tuttauia per esperienza si conosce che conferiscono à gli stomachi colerici, e che leuano la sete: Saldano le ferite, stagnano il sangue, & i fluss, ma pronocano l'orina. La decottione rinfresca il fegato, e lo riduce al suo temperamento naturale, quando che per souerchio caldo si troua essere infiammato. L'istessa decottione purga le Reni, e lauandosi la bocca, ferma il tattarro, & i denti smossi, e conforta le gingiue. Il loro vino dissecca i Quossi del viso, & chiarifica gli occhi. Questi frutti sono piu celebrati da Poeti, che da Medici: forsi che non erano cosi bene all hora conosciuti, & hanno hauuto nome di Montagnoli, molli, Rossegianti, odorosi, bassi, vinosi, sanguinolenti, e rutilanti.

Le Armeniache furono cosi dette, perche furono portate di Armenia: sono chiamate da Greci Bericocia, da Latini Precocia, laqual voce vol significare Primaticcio, che in vero sono de primi frutti che compariscono al fine della Primauera. A Roma si chiamano Grisomele, & albricoche, in Toscana Bacoche, e Moniache: & in Hispagna Albriquoquas & Alberges. Galeno al 2. lib. della facultà de gli alimenti disse, che questi frutti erano migliori delle persiche, & che non si corrõpeuano cosi presto, come fanno quelle. Ilche in tutto e per tutto è contrario all'esperienza, & alla ragione: onde bisogna dire che il testo sia corrotto, ò ch'egli hauesse guasto a fatto il gusto. Poi che queste si vede che rilassano lo stomaco, e le Persiche lo racconciano. L'Armeniache subito si conuerteno in colera, non danno nutrimento, sono di pessima sostanza, si putrefanno velocemente, riempieno il sangue di molta humidità, lo dispongono à corruttione, e generano febri pestilentiali, e fanno flemma grossa, e vischiosa nel fegato, e nella Milza. Il loro oglio giona assai all'hemorroidi infiammate, & a tutte l'infiammagioni.

Le Persiche, che sono teucre, e che si distaccano dall'osso, presto si digeriscono: ma quelle che stanno à gli ossi conglutinate, sono dure, e di tarda digestione. Le mature generano appetito, se si mangiano in principio, & in nessun modo si hanno da mangiare nell'ultimo del pasto. Appresso le Persiche bisogna beuere vn vino buono, che sia vecchio, & odorifero. Onde non lasciarò di auuertire, che il vino, nelqual le Persiche sono state infuse, non si fa cattiuo, perche habbia tirato à se il veleno delle Persiche, come il volgo si crede: ma diuenta tristo, perche le Persiche per essere spongiose, e porose, hanno tirato à se lo spirito, e l'anima del vino: e però egli resta suanito, e senza virtù. Le Persiche hebbero questo nome dalla regione di Persia donde furono portate: e sono da gli Antichi dette dolci, e mature. Molti lodano le Duracine, che non si staccano, perche sono saporite, & hanno del cotognino: ma queste si deueno mangiare dopo pasto.

Sotto il nome di Mele si comprendeno molte, e differenti specie: le dolci, le acerbe, e le insipide, le quali tutte sono di natura, e di qualità diuerse: ma secondo le loro facultà, si deuono vsare differentemente: percioche le dolci si vsaranno per lubricare il corpo, e per facilitare lo sputo: le acerbe per stringere il corpo, e le insipide ò (come si dicono) le sciocche si lasciaranno da parte, come à fatto inutili. Le Appie confortano il cuore, aromatizano lo stomaco, migliorano la digestione, rallegrano l'animo, e leuano la sincope: e dalla somiglianza del sapore, furono dette da Dioscoride Melimele. Sono nel secondo luogo di bontà le Mele Rose, dette da Dioscoride Epirotiche, ouero Orbiculate. Quelle che si conseruano l inuerno, sono piu giouenoli, perche depongono la uentosità, e si fanno piu saporite. Le Mele non si hanno da mangiare, auanti che si maturino sopra l'arbore, perche sono di malissimo nutrimento. Le Mele agre, & acetose generano flemma assai, e fanno perdere la memoria: le dolci si mangiano prima, e poi secondo l'intentione.

Sono quasi infinite le specie delle Pere: percioche gli antichi haueano le Crustumine, le Falerne, le Superbe, le Decumane, le Pompeiane, le Liceriane, le Fauoniane; le Tiberiane; & altre innumerabili; e noi hauemo oltra le nominate, le Ciampolline; le Papali, le Durelle, le Zuccaie, le Vernareccie, le Gentili, le Spinose, & altre. lequali non sono tutte di vna natura, se ben tutte sono astringenti: Si hanno da suggire le Seluaggie, e tutte le acerbe e Pontiche, perche nuocono a i nerui. Non si mangino in principio, ma dopò tutti gli altri cibi: Quelle che sono insipide, sono di pessima qualità. I granelli che stanno dentro le Pere: ammazzano i vermi, e preseruano dalla putredine. Non lasciarò di dire, che questo nome Bergamot viene di Turchia, oue Bergh significa Signore: e Mot vuol dir Pero: quasi che questo sia il Signore de' Peri, ouero ch'egli sia Pero da Signori. L'Arbore fu nominato Pyrus, perche va sempre in alto facendosi piu acuto in forma di Piramide. I seluaggi tardi si maturano.

Sono tre specie di Cotogne, la prima è quella che si chiama propriamente Mele Cotogne, che sono le migliori, le seconde sono quelle che volgarmente si dicono Pere cotogne: le prime si chiamano da Greci Cydonia, perche furono portate in Italia da Cidone castello di Candia: le seconde sono dette da Dioscoride, e da Galeno struthie, che sono molto simili alle Pere: le terze si dicono bastarde, perche nascono da gli annesti fatti dall'una specie sopra l'altra. l'odore delle Cotogne giona à tutte le passioni del cuore, & è contra l'imbriacchezza. Mangiate auanti cibo stringono il corpo, e dopo il cibo lo rilassano. Mangiate crude fanno dolor pungitiuo nel ventre; e però si hanno da mangiar cotte, e non crude. Le Cotogne se bene stringono il corpo; nondimeno per accidente pronocano l'orina. fermano il vomito, & cengono à basso i vapori che non vadano al capo. Le Cotognate che si fanno col zuccaro e muschio diminuiscono l'humor melancolico. Al tempo di Galeno si portauano di Soria, e d' Iberia le cotognate à Roma.

HISTOIRE NATURALE.

	Elettione	Gionimpiri	Nocumenti	Rimedio	Prodi
GRANATH					
SORBE					
NESPOLE					
NOCI					
NOCIVOLE					
OLIVE					

	Elettione	*Giouamẽti*	*Nocumenti*	*Rimedio*	*Gradi*	*Tempi Etadi Complessioni.*
GRANATE	Le dolci che siaoo grosse, con i grani grossi, ben mature, e che siano facili à scorticare: e le acetose che habbiano assai succo.	Le dolci giouano allo stomaco, al petto, e alla tosse: & accresco il coito, e l'acetose giouano al fegato caldo, & alle febri.	Le dolci generano ventosità, e calidità, e però si prohibiscono nelle febri. Le Acetose sono oemiche al petto, & nfendono i denti, e le gingiue.	L'una spetie curarà il nocumento fatto dall'altra: & però si mangiano i granelli dell'una e dell'altra mescolati insieme.	Le Dolci sono calde & humide tẽperatamente. E le acetose sono fredde di sottil stitticità nel secondo gradn.	Le dolci sono bunoe l'innerno per tutti, e le Acetose l'estade per i corpi colerici e per i giouani, ma sono nemiche à i vecchi, perche gli stringono il petto
SORBE	Che siano grosse, odori fere, bẽ mature, senza corruttione: e che per qualche tẽpo siaoo state appese, ò conseruate oella paglia.	Mangiandosi auãti pasto stagnano il flusso, stringe la lorodecottione la natura delle donne, e fanno buon fiato quando si mangiano dopò pasto.	Tardano alquanto la digestione, aggrauano ln stomaco à chi oe mãgia molte, e generano humori grossi.	Mangiandosi appresso di quelle il fauo, o come volgarmeote si dice la Bresca del Mele.	Sono fredde nel primo grado, & secche nel terzo.	Sono buone l'Autunno, e l'Inuerno per quei che sooo calidi e giouani, purche oe mangino poche.
NESPOLE	Che siano grosse, che habbiano assai polpa, e gli oi si piccoli, che siano beo maturate, ò oella paglia, ò attaccate all'aria.	Preseruano dalla imbriacchezza, stagnano il flusso, sono aggradeuoli allo stomaco, & particolarmente fermano il vomito.	Tardi si digeriscono, & esse impediscooo la digestione delle altre cose: & mangiandooe molte aggrauano lo stomaco.	Mangiaodoci appresso i Penidij, ouero il Zoccaro violato, ouero il zuccaro candoo, ouero la Regolitia, ò altre cose pettorali.	Sono fredde e secche nel primo grado.	Sono buone oel tempo dell'Inuerno per i giouani e per i colerici, et per quei che hann buonn stomaco.
NOCI	Che siano grandi, lunghe, mature, e che facilmẽte si mondino, e sopra tutto, che siano fresche, e nooo corrotte dentro.	Sciogliono i dẽti che sono stupefatti, e mangiate cõ fichi, ruta, e mandorle preseruano da i veleni mortiferi, & ammazzanni i vermi del corpo.	Nuocono alla gola, alla lingua, e al palato, quando se ne mangia assai, e massime secche, le quali ouocono alla tosse, e fanno dolere la testa.	Mangiandole fresche, e che siano state infuse nel buon vino, & in poca quantità, & vo poco di aglio gli leua ogni oocumento.	Le secche sono calde nel 3. grado e secche nel principio del secondo, le verdi hanno molta humidità, e poco calore.	Sonn buooe l'inuerno, e per i vecchi, pur che oon patiscano strettezza di petto, & a i flemmatici, e melanconici.
NOCCIVOLE	Che siano grosse, poco coperte, piene di molto humore, e che i vermi nõ le habbiano corrotte, ne toccate in modo nessuno.	Danno piu nutrimento che le Noci, accrescono il ceruello, e cotte col mele sanano la rosse antica, arrostite, e mangiate col pepe maturano i cattarri.	Nuocono allo stomaco, sono dure da digerirsi, generano molta colera, e fanno dolere il capo, quãdn se ne mangia assai.	Mangiãdnle che siano beo fresche e che siano state infuse oell'acqua, e mangiãdoci appresso cibi conditi col zuccaro.	Le fresche sono temperate nelle prime qualità. Ma le secche sooo calde, e secche nel fine del primo grado.	Sooo da vsarsi poco: ma solo l'inuerno i giouani le mãgino, e qoei che sono gagliardi, e che faticano assai.
OLIVE	Che siano ben cõdite, e nate in luoghi aprichi, grosse, come le Bolognesi, che p esser inutili à far oglio si accõciaoo in salamuoia, e diuẽtano piu saporite.	Tagliano la flemma nello stomaco e fanoo venire appetito, e la loro salamnoia, lauandn si la bocca, stringe le gingine, e ferma i dẽti smossi.	Fannn dnlere la testa, ouero la gra uann quando se ne mangia assai, massime le salate, e fanno venire le vigilie.	Si mãgiano quelle che sooo condite con l'Aceto, e nõ col sale, c'habbiano la loro natural verdezza, e c'habbiano bona cõciatura, i mezo dell'altre viuãde.	Le salate sono calde nel 2. grado, ma l'altre tẽperatamente, & hãno vn poco di virtù astringente, & corroborante.	Sono buone oe i tempi freddi, a tutte l'etadi, e cõplessioni quelle, che sono condite coo Aceto, ò salamuoia, ma oon salate.

HISTORIE NATVRALI.

Le Granate hanno hauuto il nome dalla moltitudine de'grani, ch'elleno producono: e non dal regno di Granata in Spagna, come molti si credono: anzi quel regno per esser di questi frutti fertilissimo, ha tolto da questi il nome, e l'impresa, che per sua insegna particolar fa vn Pomo Granato. Sono di tre spetie, dolci, forti, e vinosi. I vinosi sono quelli che volgarmente si chiamano Agrodolci, ò di mezo sapore: e da alcuni sono detti schiaui, e in Toscana Vaiani. I forti si fanno diuentar dolci, mettendo loro alle radici letame porcino, ouero humano con orina riserbata di molti giorni. Gli acetosi si danno à caldi, e colerici per la 2. mensa. perche smorzano la colera gagliardamente, & il loro vino non lascia che le superfluità corrano alle viscere: tutti i granelli dopò ben succhiati, si deueno sputar fuori. Agli infermi si danno l'Acetose, perche non lasciano salire i vapori al capo: le dolci giouano à i freddi, è l'acetose à i caldi. le Acetose stringono i corpi de'sani, ma non quei de gli amalati, secondo che riferisce Paulo Egineta. In Salerno sono tutti grandissimi, ma à Tiuoli ce n'è molto maggior copia. Tre fiori di Melagrani piccoli mangiati non lasciano per tutto quell'anno patire nessuna malattia d'occhi.

Le Sorbe cosi domestiche, come seluaggie, sono tutte riposte tra i medicamenti costrettiui: e però loda Galeno che non s'adoprino per nutrimento, poi che ne danno poco, grosso, e melanconico: ma si bene per medicamento, doue bisogna gagliardamente astrengere. Le Sorbe sanano il souerchio vomito, e confortano lo stomaco, quando si mangiano in poca quantità. fanno vn perfetto fiato di bocca, e giouano ad ogni flusso. Si hanno da mangiare dopò pasto, e non auanti, come anco tutte le cose che si ingoiano, ma in poca quantità, perche impedirebbono la digestione. Ma se alcuno hauesse intentione di ristringere il corpo; potrà vsarle auanti pasto.

Dioscoride pone due spetie di Nespole: la prima chiama egli Aronia, quali (dice) sono soaui al gusto, & hanno dentro di se tre ossi. questa specie è chiamata da gli Arabi Zaror, e da noi Azzarole, le quali sono aggradeuoli al gusto, e massime alle donne grauide, perciochè non solo piacciono molto al loro appetito; ma anco per esser di sapor brusco, gli leuano la Nausea qual sogliono patire, e si condiscono ancora col zuccaro come cibo delicatissimo. L'altra spetie di Nespole sono le nostre communi, e volgari, le quali non sono cosi grate, come le Azzarole, ne hanno dentro di se tre ossi, come ha il frutto delle Azzarole, che però è detto Tricocco, ma cinque, Le communi Nespole seruono piu per medicina che per cibo, stringono il corpo, fermano il vomito, el flusso: ma pronocano l'orina. Anzi i suoi noccinoli poluerizati, e beuuti con vino bianco, oue siano state cotte le radici del Petroscllo, mirabilmente cacciano le pietre delle Reni. Si maturano tardi, e sono astringenti le frondi, i fiori, & i frutti.

Le Noci si chiamano da latini Inglandes, che vuol dire Ghiande di Giove, perche ne'primi tempi del mondo essendo gli huomini vsi al commun cibo delle ghiande; e ritrouando poi le Noci esser molto piu dolci, e piu grate al gusto; le chiamorono per eccellenza Ghiande di Giove. Le Noci con l'inuecchiare perdeno l'humidità, la fresca è di minor nocumento, però se ne mangia assai, fa crudità, doglia di testa, vertigine, e sete. Con Noce, Cipolla, e sale si fà vn impiastro contra il morso del Cane rabbioso. La Noce quanto piu inuecchia; tanto piu fa oglio, ma la vecchia, e la fresca sono causa di generar la tosse. Il nocumento delle vecchie si leua col farle stare per vna notte nell'acqua calda, e poi mondarle. Quelle che si condiscono col zuccaro, ò col Mele diuentano ottime per vsarne' tempi molto freddi per scaldar lo stomaco.

Le Nocciuole sono dette da Greci Ponticbe, per essere state portate, come dice Plinio, di Ponto: da Latini sono dette Auellane, e Corili gli arbori che le fanno. I frutti volgarmente si chiamano Nocelle, Auellane, Nocchie, & in Napoli Auriti. Queste non pronocano il vomito, come fanno le Noci, stringono il corpo, ma fanno qualche ventosità, e se ben tardi si digeriscono; tuttania sono grate al fegato. Quando si mangiano con la Ruta, e con i fichi secchi à digiuno, preseruano dalla peste, e dal morso delle serpi. E' stato esperimentato, che toccandosi le serpi con la verga fatta di Nocciuolo; restano stupide, e finalmente muoiono. Del suo legno in Roma fanno i legnaiuoli i ricci, che si chiamano Tacchie, le quali pongono nel vino nuouo torbido, & in vintiquattro bore lo fanno diuentare chiarissimo, e bellissimo.

Le olive saluatiche se bene sono minori; sono però piu saporite che le domestiche; ilche ci hanno insegnato gli vccelli, che lasciano queste per quelle. Se ne trouano tre specie, ma le migliori sono quelle grosse, che à fatto sono inutili à far oglio. Conciansi con salamuoia, e dentro vi si pongono gambi di finocchio, e poi si portano in paesi lontani. Quelle che vengono di Spagna, sono veramente grosse piu che in Italia, ma la nostra conciatura, massime di bologna è senza pari, e molto migliore, perche oltra che quelle hanno sapore di cuoio; sono ancora gialle, e bruttissime da vedere, e le nostre hanno la verdezza naturale, come se fussero allhora colte dall'albero. l'Olive danno poco nutrimento e tardi si digeriscono. Le salate tagliano la flemma, e solleuano l'appetito. ma infiammano il sangue per l'acutezza acquistata dal sale. Quelle che si conseruano nell'aceto, smorzano la colera, fermano il vomito, e sono à fatto migliori.

HISTOIRE NATURELLE.

	Elettione	Giuramenti	Scrimenti	Rimedio	Gradi	Tempi Era à Consegio- ri.
PIGNO- LI						
ISTAC- CI						
DATTI						
MAN- DORLE						
STA						
TAR- TUFI						

	Elettione	*Giouamẽti*	*Nocumenti*	*Rimedio*	*Gradi*	*Tempi Etadi Compleßioni.*
PIGNOLI	Che ſiano cauati dalle pigne domeſtiche: e maſſime da qnelle, che ſono ſemine, per che ſono piu ſaporiti, ma ſopra tutto, che ſiano freſchiſſimi.	Sono di gran nutrimento, ingraſſano, purgano il petto cotti col mele: prouocano l'orina, riſtorano le forze ne' deboli, e ripercuotono gli humori corrotti.	Sono tardi alquã to da digerirſi, et danno vn nutrimento, ch'è più groſſo che ſottile: mordicano lo ſtomaco, & il ventre quando ſe ne mãgia aſſai.	Iofondendoſi prima nell'acqua tepida per ſpatio di vn'hora: epoi li mangino i flemmatici col mele, & i caldi, e colerici col zuccaro.	Sono caldi nel principio del ſecondo grado, & humidi nel primo.	Sono buoni ne' tempi freddi per i flemmatici & per i uecchi, ma col Mele: & per i giouani, & colerici col zuccaro.
PISTACCHI	Grandi, che habbiano odor' aſſai, ſimile al Terebinto, & che il frutto ſia colto da atbori vecchi, ſia verdeggiãte, e ſia freſco più che ſi può.	Leuano marauigliоſamẽte le opilationi del fegato purgano il petto, e le reni, fortificano lo ſtomaco, cacciano la nauſea, e rimediano al morſo de' ſerpẽti	Nuocono à i fanciulli, & à quei che ſono di calda cõpleſſione, perche gli aſſottigliano, e gli infiammano il ſangue, e le fanno venire la Vertigine.	Mangiandoſi nel fine, e nõ nel principio del paſto, et in ſua cõpagnia ouero appreſſo mangiando griſomole ſecche, ouero il zuccaro roſato.	Sono caldi, & ſecchi nel mezo del ſecondo grado, ſi come nel libro delle ſue diete, ſcriue Iſaac.	Sono buoni ne' tempi freddi per i flemmatici: e cattiui per i giouani e per i colerici.
DATTILI	Che non ſiano punto aſtringenti, ma dolci, maturi, e che di dentro non ſiano guaſti, corroſi, o tarlati.	Ingraſſano, piacciono al fegato, ſono buoni per la toſſe, e fanno dinenire il corpo lubrico.	Nuocono à i denti, & alla bocca, e fanno venire fuori le Morici, mordeno lo ſtomaco, fanno dolere la teſta, et opilano il fegato.	Mangiandoſi cotti, e cooditi col zuccaro, come ſono gli altri frutti, ouero mangiando appreſſo à i crudi, cibi Aceto ſi, ouero conditi con l'Aceto.	Sono caldi nel ſecondo grado, & humidi nel primo.	Non ſooo buoni in neſſun tempo per neſſuna età, e compleſſione, ſaluo che quando ſono conditi col zuccaro.
MANDORLE	Che ſiano dolci, e freſche, nõ guaſte dal tempo, nate in luoghi caldi di quella ſpecie che ſi dicono ambroſine.	Nutriſcono aſſai, ingraſſano, aiutano la viſta, molti plicano lo ſperma facilitano lo ſputo, purgano il petto, e fanno dormire.	Quando ſono molto ſecche, ſon di tarda digeſtione, ſi fermano molto nello ſtomaco, e fanno dolere la teſta.	Mangiandoſi l'eſtade quando i nocciuoli ſono tenerelli, come latte: ouero ſecche ſenza ſcorza, con molto zuccaro, che le fa ſcender preſto.	Le dolci ſooo calde temperatamẽte, & humide nel primo grado rimeſſo, ma le amare ſono ſecche nel ſecondo grado.	Sono buone à tutti tempi, etadi, e compleſſioni: ma biſogna che ſiano freſche, e preparate ſenza ſcorza, con zuccaro.
CASTAGNE	Che ſiano groſſe, e però ſono migliori di tutti i Maroni: e Mopò che ſono cotti, ſe per lungo tempo ſi conſeruano; ſi fanno più ſaporiti, e più ſani.	Prouocano il coito per eſſer ventoſe, dãno grandiſſimo, e buono nutrimẽto, e ſanano i fluſſi, e peſtate coo Mele, e ſale, ſanan'l morſo del cane rabbioſo.	Mangiate abondantemente ne' cibi fanno dolere la teſta, generano ventoſità, ſtitticano il corpo, e ſooo dure da digerire, maſſime ſe ſi mãgiano crude.	Se ſi arroſtiſcono ſopra le bragie, ſi ſe peliſcono per vn pezzo nelle ceneri ben calde, et poi ſi mangiano con pepe, e ſale: ouero con molto zuccaro.	Sono calde nel mezo del primo grado, & ſecche nel ſecondo.	Sono bnone ne' tempi freddi à tutte l'etadi e cõpleſioni: purche ſiano bene ſtagionate, ben cotte, e non in ſouerchia quantità.
TARTVFFI	Grãdi, groſſi, cõla ſcorza granelloſa, e dura, molto freſchi, nõ toccati di putredine, di buõ odor, negri dẽtro che ſõ maſchi miglior de' bianchi che ſono femine.	Sono delicati al guſto, aumentano lo ſperma, e l'appetito del coito: da ſe non hanno ſapore, ma riceueno quelli che ſe le danno.	Nuocono à gli humori, alle compleſioni, & à i mali melanconici & con proceſſo di tempo fanno triſto il fiato della bocca, & ſono molto ventoſi.	Mangiandoli cotti cõ molto oglio Pepe, e ſucco di limoni, e beuẽdo gli appreſſo vn vino bono, e ſenza acqua: ò vero bolliti nel brodograſſo con canella.	Di ſua natura ſono caldi & humidi nel 2. grado: ma ſe coo ſpetie calde ſi apparecchiano; diuentano caldi, aſſai, & perdeno l'humidità.	Sono cibo da tẽpi freddi, da giouani, & da coleri ci, perche geoera no humori groſſi, e melanconici.

HISTORIE NATVRALI.

I Pignoli fanno grande accrescimento di sperma, massime se si pongono quattro gocciole del loro oglio nell'ouа che si sorbiscono: e però seruono al coito. Nettano le superfluità delle reni, e della vescica, e giouano all'ardore, & alla distillatione dell'orina. Giouano a gli afmatici, à i paralitici, & à tutti quei che tremano: purgano i polmoni, e le sue vlcere, tirādone fuori la marcia, e le viscosità; cacciano gli humori che sono inuecchiati nel corpo, & accrescono i naturali, correggono le humidità, che si putrefanno nelle budella, e sanano i rodimenti dello stomaco, ma sopra tutto quei che sono colerici, non gli vsino senza il zuccaro, & i flēmatici non l'adoprino senza il Mele, ma che prima siano stati infusi nell'acqua tepida: accioche se gli leui ogni acrimonia, & altra mala qualità. I suoi frutti si chiamano da Greci Pityides. Quest'arbore non fa più, quando se le taglia la cima: e tagliato muore à fatto, e non germina più. Creso minacciaua volere estirpare i Lampsaceni del modo che si estirpano i Pini.

I Pistacchi sono vna spetie di Terebinto, si come scrine il Matthioli ne' suoi commentarij, oue afferma, che questo arbore sia il Terebinto Indiano scritto da Teofrasto; confermando la sua opinione con l'autorità di Atheneo. Sono odorosi, e confortatiui dello stomaco, secondo Auicenna, se ben Galeno pare che non se ne sappia risoluere. Sono marauiglios in risuegliare gli appetiti Venerei, ma non danno molto nutrimento, quantunque facciano ingrassare. Nascono in Egitto, & in Soria, e di là si portano à Vinegia: e da certi tempi in quà hanno incominciato à far frutto in Sicilia: col vino sono ottimo rimedio per i veleni. Dicono gli Agricoltori, che i Pistacchi nascono inserendo le mandorle ne i lentisci. Il primo che portò i Pistacchi in Italia, fu Lucio Vitellio censore, ne' primi tempi di Tiberio Cesare: essendo legato in Soria. Confortano lo stomaco, perche sono austeri. Diconsi Fistici, e Festuci.

Le Palme nascono copiosamente in Egitto, & in Giudea. In Italia non fanno frutto, che si maturi, nelle maremme di Spagna i frutti non diuengono mai dolci, ma aspri, e spiacenoli al gusto. In alcuni luoghi di Oriente se ne fa il vino, & in altri il pane. Sono di queste infinite specie, forsi fino al numero di 49. Quest'arbore non sostien pesi, ne si lascia piegare, anzi tira in alto quei, che cercano di abbassare i suoi rami: e però si pone per segno della vittoria. I Dattili generano vn sangue, che subito si muta in colera, danno nutrimento, ma guastano i denti, se subito non si nettano, e non si lauano ben bene. Riempieno i corpi di crudi humori, i quali poi generano lunghe, e cattiue febri. Il suo succo è tanto viscbioso; che fa opilationi non solo nel fegato; ma ancora nella milza, in tutte le viscere, & in tutte le vene.

Le Mandorle temeno i luoghi freddi, e però nascono copiosamente, e migliori in Puglia, & in Sicilia, che in altri luoghi d'Italia, donde si portano, e ne vanno per tutto. Le verdi si mangiano nel principio della primauera dalle donne grauide, perche sono appetitose, e gli leuano la nausea. Si mangiano ancora l'estate, quando il nocciuolo è tenerello, & all'hora sono molto delicate. Ma per l'vso di tutto l'anno si raccolgono al fine di Agosto. Le dolci aumentano la sostanza del ceruello, fanno dormire soauemente, purgano le strade dell'orina, e sono molto conuenienti alli magri. Aprono l'opilationi del fegato, della Milza, e di tutte le vene, leniscono la gola, ma perche tardano nello stomaco; bisogna mangiarle col zuccaro. Nettano il petto, & i polmoni. Le amare sono rimedio contra l'imbriacchezza, se auanti pasto se ne mangiano sei, ò sette. In quest'arbore fu trasmutata Fillide.

Le Castagne tengono il principato tra tutte le sorti delle ghiande, e queste sole tra tutti i frutti saluatichi danno al corpo nutrimento notabile. ma però non si lodano ne' cibi cottidiani. Amano i luoghi freddi, e però nelle montagne diuengono bellissime: anzi ne' luoghi done nasce poco grano, si seccano su le graticcie al fumo, e poi si mondano, e se ne fa la farina, che supplisce per far pane. La caliditā delle castagne si conosce dalla dolcezza, e la siccità dal sapore. Quando si cuocono su le bragie; perdono la uentosità, e fermano il vomito: quando si digeriscono bene; fanno buono, e molto nutrimento: col zuccaro giouano à i colerici, e col Mele à i flemmatici. Non si cuocano nella padella sopra la fiamma, perche da quel fumo acquistano vna qualità suffocante: ma prima su le bragie, e poi sotto le ceneri calde si sepelischano per vn pezzo.

Scrine Plinio, che poco tempo fu, essendo Laertio Licinio Pretore di Spagna in Cartagine, si guastò i denti dinanzi, mangiando vn Tartuffo, nelquale era dentro vn danaio. Ilche dimostra, che la terra si raccolga in se medesima, e si condensi. Nascono i Tartuffi dalla pituita, che da gli arbori alle radici si raccoglie, e da' grādissimi tuoni si vnisce, e si cōgela ne i terreni sabionicci, e done nascono molti frutti, e sopra loro non si congela la Neue. Martiale antepone i fonghi à i Tartuffi dicēdo. Rūpimus altricē tenero de cortice terrā. Tubera, boletis poma secunda sumus. Ma Giouenale, che fu al tēpo di Traiano, è di cōtraria opinione. Nascono sēza seme, e però dicono. Semina nulla damus, nec semine nascimur vllo. Sed qui nos mādit, semen habere putat. Sono piu lodati che i fonghi, perche nō hāno mai ammazzato nessuno, come hā no fatto quelli. chi troppo gli vsa; incorre col tēpo nella Paralisia, e nella Podagra: fanno venir difficultà di orinare. Quei che nascono in terra arenosa; sono tenuti i migliori. I Porci li trouano, e li scauano subito, e cosi anco alcuni cani auezzi, & insegnati, & ancora in Puglia ho conosciuto villani, che in vn tratto li ritrouauano.

HISTORIE NATVRALI.

	Elettione	*Giouamẽti*	*Nocumenti*	*Rimedio*	*Gradi*	*Tempi Etadi Complessioni.*
FVNGHI	Quei che nascoono ne i prati l'Aprile, detti Prugnoli; ouero i Pratarioli, ouero quelli che paiono rossi d'uuoua, che si chiamano volgarmẽte Boleti.	Sooo molto stimati nelle mẽse, perche fanno venire appetito, & riceueno tutti i sapori, che se le danno.	Causano lo stupore, e l'Apoplessia: e molti sono morti per il loro veleno: e altri suffocati per hauerne mãgiato troppo de' buoni.	Se prima si mõdano e non mutano color' e poi si cuocano cõ pere acerbe, basilico, pane, aglio, e calamento, e poi si condiscano con oglio sale e Pepe.	Sono freddi oel secondo grado, e humidi nel terzo ma riceuono facilmẽte ogni qualità del condimẽto che se gli da.	Questi oon son mai buoni in nessun tempo, à oessuna età, & per nessuna complessione, perche fanno più dãno, che vtile.
CAPPARI	Qũei che si conseruano oell'Aceto, sono più sani di quei che si salano, perche non sono tanto caldi.	Giouano à gli Asmatici & alla durezza della Milza, prouocano i mestrui, ammazzano i vermi, sanano le Morici, e accrescono il coito.	Apportano sete, massime i salati, se ooo s'infondeno prima nell'acqua fresca per vn pezzo, tanto che perdano assai del sale.	Mangiare quei che sono conditi coo l'Aceto, auãti gli altri cibi in modo d'insalata, con molto oglio, & vua passa.	Sono i salati caldi nel secõdo grado, & secchi nel terzo. ma gli Acetosi sooo caldi oel primo & secchi nel secõdo.	Sono buoni per i tempi, etadi, e cõplessioni fredde, ma più per medicina, che per cibo.
FINOCCHIO	Che sia hortolano, domestico, e tenero p mãgiarsi freschi, ouero granito, & maturo p l'inuerno, ò cõ le radici tenere, e gãbi giouani p mangiarsi cotto.	Prouoca copiosamente il latte, l'orina, e i mestrui, e giouа mirabilmẽte à gli occhi, & leua le antiche opilationi, e purga le reni.	Tarda alquanto à digerirsi cosi crudo, come cotto, massime mangiandone molto: assottiglia, e infiamma il sangue à quei che sooo colerici.	Mangiandone, in poca quantità che sia assai tenerello, e che sia stato prima infuso nell'acqua fresca	E' caldo nel secondo grado, & secco nel primo, ancora che molti lo pongano caldo nel terzo.	E' buono di ogni tempo, per ogni età & complessioe; ma i giouaoi & i colerici ne hanno da mangiar poco.
ASPARAGI	Che siano domestichi, colti freschi, e che le cime iocomincino à risguardare verso la terra.	Apreno, e leuaoo le opilatiooi delle reni, e del fegato, accrescono il coito, mollificano il corpo, e pronocano l'orina.	Inducono nausea quando si mangiano freddi, & à stomachi colerici accrescooo alquanto la colera per la loro amaritudine.	Se si lessano, & si butta via la prima acqua, che cosi lasciano l'amarezza: e poi si condiscano con Aceto, oglio, sale, e Pepe in quantità	Sooo caldi nel primo grado, & humidi temperatamente, se ben Galeno pare che oon si sappia risoluere della loro qualità attiua.	Quando si possono hauere, sono buoni per tutte le età, e complessioni, e massime di vecchi, & frigidi.
SPINACI	Teneri, nati io terreno ben coltinato, & grasso: e che siano vn poco bagnati dalla pioggia.	Allargano il petto, e giouano alla tosse, rinfrescano i polmoni, moueno il corpo e mollificano la gola.	Generano molta ventosità, nuocono a gli stomachi freddi, e generano vn'humore acquoso.	Se si cuocono nel la padella, senza acqua oell'istesso loro liquore, & poi si cõdiscooo con oglio, Pepe, e sucehi acetosi, e vua passa.	Sono frigidi & humidi oel primo grado.	Sono buoni quãdo si possono hauere, e giouano à tutti, massime à i giouani, & à i colerici.
CARDI ET CARCIOFFI	I cardi siano teneri, fatti da i carcioffi, che sono più saporiti. I carcioffi siano tenerelli, e non duri.	Sono grati al gusto gli vni, egli altri: prouocano l'orina, mouono la uentosità, & apreno le ostruttuoni, & accrescono il coito.	Sono i cardi molto vẽtosi, noocoo alla testa, grauano lo stomaco, e tardano la digestioo, pche si mãgiano crudi. I carcioffi cuocendosi nõ nuocono tãto	I cardi si hanno, da mãgiar coo pepe, e sale nel fine delle mẽse, cottiò crudi: e i Carcioffi cotti nel brodo coo l'istesso condimento.	Sono caldi, nel secondo grado, & secchi nel primo.	Sono buooi gli vni, egli altri più cotti che crudi, ne tempi, età, e complessioni fredde.

HISTORIE NATVRALI.

Dioscoride pone due spetie di funghi, cioè buoni, e mortiferi: con tutto ciò se ne veggono molte, e varie sorti per ogni parte. Quei che sono à fatto senza pericolo, sono i Prignoli, e quei che si colgono ne Prati, detti volgarmente Prataiuoli: onde disse Horatio, Pratensibus optima fungis Natura, cæteris male creditur. I Porcini sono stimati buoni ancor'essi, ma bisogna mondargli, e tagliarli, auertendo se si cambiano di colore in paonazzo, turchino, e negro; che questo è segno di veleno: onde molti che gli hanno posti interi à cuocere sopra la graticola, non accorgendosi del difetto, sono morti. In Napoli, & in Roma sono pietre, che bagnandosi d'acqua tepida, fanno funghi di ogni tempo. Quei che sono buoni, mangiandone troppa quantità; suffocano. Quei che si salano diuentano sicuri col beneficio del sale. Bisogna ò lasciarli à fatto, ò mangiarne molto pochi. e beuergli appresso vin buono, ma in poca quantità. Generano la pietra col continuo vso.

I Cappari conseruati nel sale sono più per medicina, che per cibo, perche acquistano tanta mordacità, che infiammano il sangue, e le nisscere. e con tutto che stiano nell'acqua; però poco perdono. Senza comparatione sono migliori quei che si conseruano nell'Aceto, e particolarmente i Genoesi tengono il principato. danno poco nutrimento, ma risoluono, aprono, e purgano. Dalla milza euacuano gli humori grossi, ammazzano i vermi che si generano ne gli intestini, fanno ritornare l'appetito perduto, perche radono, & cacciano fuori la flemma, mangiandosi auanti à gli altri cibi. Togliono via tutte le opilationi, & giouano alla sciatica, & à tutti i dolori delle giunture. Molti per fargli più grati al gusto, ci pongono seco l'Aceto melato.

Il Finocchio leua la spoglia della vecchiezza alle serpi col gustarlo, e gli fa diuentare acutissima la vista offuscata: il che ha fatto conoscere à gli huomini, ch'egli è valoroso rimedio per gli occhi. Dalla mala qualità che in esso imprimono le serpi, col fregarsi sopra gli occhi, nascono dentro il finocchio certi vermicciuoli molto velenosi, e per quello che molti credono, irremediabili, e però è introdutto il costume di aprirgli, sbatterli ben bene, guardarci che non ci stiano dentro, e poi per vn pezzo infonderli nell'acqua fresca. Apre il finocchio le opilationi del fegato, della milza, del petto, e del ceruello. ma bisogna mangiarne poco, perche infiamma il sangue, e col tempo genera la pietra, perche come aperitiuo porta materie grosse, che in quelle strade strette si condensano.

Gli Asparagi nutriscono più di tutti gli altri herbaggi; e se si mangiano caldi, e ben conditi; giouano allo stomaco; Mondano le Reni dall'arena, senza che notabilmente riscaldino. Sono molto prezzati nelle mense, massime quando sono grossi, e teneri. Dioscoride dice che l'Asparago portato adosso, rende sterili tanto i maschi, quanto le femine. Tuttauia per proua si vede che aumentano, e prouocano il coito, il che viene per il molto nutrimento che danno. Vngendosi l'huomo col succo dello Asparago non può esser trafitto dalle Api: Nascono bellissimi in Germania, & in Rauenna, onde disse Martiale, Mollis in egnorea quæ crescit spina Rauenna, non erit in cultis gratior Asparagis. Cesare per esprimere la velocità di vna cosa diceua. Citius quàm Asparagi coquantur. Gli Atheniesi per ph pronunciando li chiamauano Aspharagi.

Lo spinace è herba nuoua, non conosciuta se non da moderni, laqual nelle frondi, nel fusto, nel fiore, & nel seme sempre verdeggia. Seminasi il mese di Agosto, e di Marzo, e nasce il settimo giorno con le foglie prima triangolari, le quali a poco a poco poi diuentano sagittali; fanno il gambo alto vn gombito, concauo dentro, tenero, e fragile; Nascono in ogni luogo ben coltiuato, e grasso, curandosi poco del verno, & del freddo. Sono di due sorti, maschio, e femina, laqual da questo si conosce, che non fa seme. Alcuni vogliono che siano stati portati di Spagna, e che corrotta la voce da Spagnaci siano detti spinaci. Il che è falso perche in lingua Arabica sono detti spanacli da Serapione. Ma io credo che siano stati chiamati spinaci da noi Italiani, perche hanno il seme spinoso. Il suo succo beuuto sana le punture de'scorpioni, e l'herba pesta si pone su la puntura.

Quantunque siano molte spetie di Cardi; nondimeno quei che si vsano per cibo, sono i Carduni, che con arte si fanno bianchi, e teneri, e con sale e pepe si mangiano crudi nel fine delle mense, perche eccitano gli appetiti venerei, e fanno parere più saporito il vino. Già non nascenano se non in Sicilia, ma hora sono copiosi per tutto. Dell'istessa spetie, e qualità sono i Carcioffi, detti da Teofrasto Cardui Pinee, perche hanno la forma della Pigna, ma questi sono migliori cotti che crudi, cauandone prima di dentro il lanuginoso seme, e mangiãdo quello che vi resta, simile alli Cefaglioni di Sicilia, e di Napoli. Gli vni, e gli altri riscaldano le viscere, e sono ventosi, e però fanno star dritto il membro genitale, onde con le specie se gli leua ogni malitia. Alcuni mangiano i seluatichi, ma à me pare che i domestichi siano di gran lunga migliori. Meglio sarebbe che gli vni e gli altri si mangiassero cotti.

HISTOIRE NATURELLE.

CATIV

TIDI-
VIA

TOR-
TI-

CICHO-
RIA

VOL-
I

CARO-
TE

	Elettione	*Giouamẽti*	*Nocumenti*	*Rimedio*	*Gradi*	*Tempi Etadi Complessioni.*
LATTVCA	Quella ch'è stretta, detta Capuccina, che si semina ne gli horti grassi, e si mangia auãti che incomici à far il latte, e sopra tutto nõ si laui nell'acqua.	E' facile da digerire, eccede in bõtà tutti gli altri herbaggi, accresce il latte alle dõne, leua le vigilie, stagna il flusso del seme, e smorza l'ardore del stomaco	Oscura la vista, indebolisce il calor naturale, corrõpe o sperma, e lo fa sterile, toglie l'appetito del coito, fa il corpo pigro, e nuoce allo stomaco debole.	Mangiandola cõ Mẽta, ò cõ la Ruchetta, ò cõ altre herbe calide: e più presto cotta, che cruda, ma sopra tutto se gli beua appresso buon vino bianco.	E' fredda, & humida nel secõdo grado, e però per suo temperamento seco si mescolano l'herbe calide.	E' buona ne' tẽpi caldi, & ardenti à giouani, & à quei che sono colerici, e sanguigni, e di stomaco calido, i cui ardori leua, condita con l'aceto.
ENDIVIA	Quella che si coltiua negli horti, ch'è meglio della saluatica, sia tenerella, che nõ habbia prodotto il fusto, ne faccia il latte, e che sia di sapore dolcissimo.	Rinfresca il segato, & tutti i membri infiammati, smorza la sete, prouoca l'orina, e fa venir buono appetito, ne' tempi che sono molto caldi.	Nuoce l'uso di questa herba à quei che sono paralitici, che hanno il tremore, e lo stomaco freddo, e ritarda vn pocchetto la digestione.	Mangiandosi cõ la Nepeta, ò con le cime della Mẽtuccia, ò con la Rucchetta, ò con altre herbe calide, che cosi se gli leua il nocumento.	E' fredda nel principio del secondo grado, & humida nel fine del primo.	E' buona ne' tempi molto caldi, per i giouani, & per i colerici, e sanguigni, e che hanno lo stomaco molto caldo.
BORRAGINE	Quella ch'è in vso commune, la quale è la vera Buglossa descritta da gli Antichi, e si colga co' fiori.	Purifica marauigliosamente il sangue, rallegra il cuore, e gli spiriti, gioua à i conualescenti, e conforta tutte le viscere.	Non si digerisce molto presto, ma particolarmente è contraria à quei, che hanno le fauci vlcerate.	Se si cuoce nel brodo di buona carne; si fa più digestibile, e perde ogni asprezza: del resto ella è sẽza malitia a fatto.	E' calda, & humida nel primo grado.	Questa conferisce, & è buona in tutti i tempi, à tutte l'etadi, & à tutte le complessioni.
CICHOREA	Quella specie, che fa i fiori di colore Turchino, che si aggirano col Sole, onde sono detti Helitropij: ma che sia tenerella, & si prendano le cime.	Gioua mirabilmente à quei che sentono caldo, ardore, & infiammagione nello stomaco, apre senza comparatione le opilationi del segato.	Nuoce à quelli che hanno lo stomaco debole, & freddo: & il succo che genera, è di poco, & non buono nutrimento.	Cuocendosi nell'acqua, e poi cõ oglio, & aceto, mangiandosi in insalata, ouero cruda con la Nepeta, ò altre herbe che siano calide.	E' fredda nel primo grado, & secca nel secondo.	E' buona d'ogni tempo, per li giouani, e per quei che sono di calda cõplessione, massime l'estade.
LVPOLI	Quelli che all'hora spuntano dalla pianta senza hauere le frondi attorno, e che hanno il fusto tenero, & nõ aspro	Generano bumore perfetto, agguagliano gli humori, cõfortano, e rarificano tutte le viscere, e particolarmente fanno il sangue chiaro, & puro.	Nuocono quando si colgono cõ le frondi, e coi fusti duri, perche allhora fanno dura digestione, & i teneri sono ancora vn poco ventosi.	Perdono nella cottura ogni ventosità, e si fanno cibo di virtù incolpabile, cõ grã beneficio di chi l'usa, si mãgiano cõditi cõ oglio & aceto cõmunemente.	Nel caldo, & nel freddo sono temperati, ma sono humidi nel primo grado.	Sono buoni sempre che si possono hauere per tutte l'etadi, & per tutte le complessioni.
CAROTE	Le migliori sono le rosse, ma bisogna che siano grosse, dolci, & che sia il tempo dell'inuerno.	Prouocano il coito, & il latte, & i mesi alle donne, fanno orinare, e si preferiscono alle pastinache, & apreno le opilationi.	Danno poco, & non buono nutrimento, tardi si digeriscono, e generano molta ventosità.	Se si cuocono assai, che cosi perdono la malitia: e poi con aceto, oglio, & senapa, ouero coriandro si condiscono.	Sono calde nel secondo grado, & humide nel primo.	Sono buone ne' tempi molto fredi, per i giouani, e per tutte le complessioni, eccetto che per i vecchi, e flemmatici.

HISTORIE NATVRALI.

Molti impertinentemẽte biasmano la lattuca, con dire, ch'ella generi troppo sangue. Il che non fa, ne essa, ne nessuna sorte di herbaggi, ma quando fosse, meritarebbe lode, e non biasmo. Ella non stringe, ne muone il corpo, perche nõ è austera, ne acerba, ne acre, ne salsa. Dice Galeno, che la lattuca in giouentù gli smorzaua l'ardore dello stomaco, & in vecchiezza lo faceua dormire. Non si lani quãdo si ha da mangiare cruda, nell'acqua fresca, come comunemente si fa, perche se gli leua vna certa ottima qualità superficiale, laqual tolta uia, fa che la lattuca debilita, & offusca la vista, & acquista per l'acqua grã vẽtosità: ma tolte via quelle frondi di sotto, che di terra sogliono esser ripiene, si mangino quelle tenerelle di dentro: conferisce à gli ardori della testa causati dal Sole, & alla frenesia, e all'erisipila. Smorza l'ebullitione del sangue. Gli antichi la mangiauano dopo cena per reprimere i fumi dell'ebriacchezza, e per dormir meglio, perche mãgiauano poco la mattina, e la sera poi crapulauano senza discrettione. Martiale disse, Claudere qua cœnas lactuca solebat auorum. Dic mihi cur nostras incubat illa dapes? Aristoxeno Cireneo adacquaua le lattuche con l'acqua di Mele, accioche ereschessero più grandi, e fossero più dolci e più saporite.

L'Endinia domestica è più fredda, e più humida della seluaggia, & al gusto ancora più insipida, essendo che le cose seluaggie hanno più sapore, perche hanno più siccità. Giona la domestica molto al fegato infiammato, & opilato. Apre le ostruttioni, purga il sangue, e sana la Rogna, smorza gli ardori dello stomaco, & in tutto e pertutto corrisponde alle virtù della lattuca. Il succo di quest'herba beuuto sana le morsicature de gli Scorpioni, e cosi anco fa l'herba posta sopra in modo di empiastro. Vsasi ancora di mangiarla cotta nel brodo della carne ne' tempi molto caldi, & è cibo molto à proposito per rinfrescare tutte le parti, e viscere di dentro. Mangisi e cruda, e cotta secondo la forza, & il calore che tiene lo stomaco.

Apuleio nel libro de' medicamenti dell'herbe scriue, che i Lucani chiamano la Buglossa Coragine, perche ha gran proprietà nelle passioni del cuore, onde poi col tempo si mutò la C. in B. e fu detta Boragine, laqual ha questa particolar proprietà, che infusa nel vino genera grande allegrezza nell'Animo, e conforta potentemente il cuore: leuando via ogni melanconia, e disponendo l'huomo sempre à pensieri piacenoli, e giocondi. e però gli Antichi la mescolauano sempre con l'altre medicine cordiali. L'acqua distillata data à bere, vale à coloro che vaneggiano nelle febri, e giona, e mitiga l'infiammogioni de gl i occhi, applicata tanto di dentro, quanto di fuori. Genera ottimi humori, conferisce à i conualescenti, à quei che patiscono occupatione di cuore, e che sono appassionati: & è marauiglia, che non si vsi frequentemente, poi che se ne scriueno tante lodi: l'istesso fa il zuccaro Borraginato, e l'acqua della Borragine distillata.

La Cicborea è il più potente, & efficace rimedio, che si possa vsare per mantenere il fegato netto, purgato, & le sue strade ottimamente aperte: e pare che il fegato si goda particolarmente di questo cibo. Non si mangi cruda da quei che hanno lo stomaco freddo, e che sono soggetti à cattarri: ma si cuoca nel brodo ottimo di perfette carni, che se ne riceuerà manifesto, e notabil giouamento. In Roma si vsa l'estate mangiare le cime tenerelle della cicborea crude, e si chiamano Mazzocchi, e seco ci mescolano la Nepeta, perche non offenda lo stomaco, e nell'aceto ci pongono vn poco di aglio infuso, che la fa gratissima al gusto, e risueglia omnipotentemente l'appetito, e fa saper buono il bere. Eccì vna specie di cicborea detta da Teofrasto Aphaca, e volgarmente, Piscia al letto, e Grugno di porco, e dente di Leone, e dente di cane; qual dicono i superstitiosi che il suo succhio incorporato con oglio, & vnto tutto il corpo, fa impetrare fauori appresso di grandi, & ottenere dà loro ciò che si desidera.

I Lupoli non furono conosciuti da gli antichi, ma superano tutte l'altre herbe che si mangiano, di bontà di succo: & particolarmente hanno questa proprietà, che rischiarano il sangue, e lo mondano, tirando à basso la feccia di quello in vn tratto, come fanno le Tacchie nel uino, che portano al basso la feccia. Nettano efficacemente tutte le uiscere, e particolarmente il fegato: & è marauiglia, che essendo di tanta uirtù, siano così poco usati: che in vero il beneficio che apportano, è marauiglioso, e lo fanno subito. Sono molto stimati in Germania, & in altri paesi Settentrionali, e con grandissima diligenza si coltiuano ne gli horti, perche senza i suoi follicoli non si può fare la Ceruosa. Plinio corsiuamente lo nominò Lupo salictario. Le sue cime si mangiano cotte in insalata, mollificano il corpo, aprono le opilationi, la decottione de i fiori, e de i follicoli sana gli auuelenati, e guarisce la rogna. Il suo siroppo è miracoloso nelle febri coleriche, & pestilentiali.

Le Carote sono le Pastinache seluaggie, che di dentro sono di colore di sangue, e le Pastinache domestiche sono quelle che di dentro sono bianchissime, che la Quaresima si friggono in cambio di Pesce. Le Carote sono più potenti, ma l'una e l'altra muouo il coito. Riscaldano, assottigliano, e fanno orinare, ma danno poco nutrimento. Fanno ventosità, & il sangue che generano, non è senza qualche malitia, la qual si leua con l'Aceto, e con le specie Aromatiche: ma sopra tutto bisogna che siano molto ben cotte, perche altrimenti tardi si digerirebbono: e però si deueno cuocere due volte. Le rosse s'usano in insalata, e le bianche nel brodo della carne, come le Rape. Sono amendue gustenoli, e grate nelle mense.

HISTORIE NATURALE.

	Elettione	*Giouamẽti*	*Nocumenti*	*Rimedio*	*Gradi*	*Tempi Etadi Compleßioni.*
MENTA	La piccola, che oe gli horti si semina, detta altrimẽti Meotuccia, & da alcuni Menta Romana; ma si prendano solamẽte le cime.	La Mẽta è molto grata allo stomaco, e lo conforta: massime s'è freddo, e debole: consuma la flemma, e risueglia gagliardamente l'appetito.	Nuoce à chi ha lo stomaco, & il fegato caldo, perche riscalda notabilmeote, & assottiglia il sangue, e l'infiamma.	Mangiandone poca quantità, & in compagnia d'herbe frigide, com'è la lattuca, la cicorea, e la porcellana, & altre simili: & in tempi freddi.	E' calda & secca, oel secondo grado intenso, ouero oel terzo rimesso.	E' buona ne' tempi freddi, per i vecchi, per i flemmatici, e melanconici.
ACETOSA	Che sia nata, & coltiuata oe gli horti, & noo oelle campagoe: & che noo rosseggi punto, ma che sia tutta verdeggiante.	Smorza l'ardore della colera, & estingue la sete, è ottima nelle febri ardenti, e pestilẽtiali, incita l'appetito, e sana il flusso.	Nuoce à i melanconici, & inasprisce lo stomaco: & à chi l'vsa di continuo rende il corpo stittico.	Mangiandosi in insalata, io mescolanza d'altre herbe, tra le quali sia la lattuca, ch'è humida, e la Meota ch'è calida.	E' fredda nel primo grado, e secca oel priocipio del secoodo.	E' buona solo ne' tempi caldi, nelle infermità calde, per i giouani, per i colerici, e per i sanguigni.
PIMPINELLA	Qoella sperie più miouta, che si semina ne gli horti per l'vso dell'insalate, che ha le frõdi piccole; ma d'intorno deotate, & i fusti rosseggianti.	Moodifica le Reni, e la Vescica, prouoca marauigliosamente l'orina, e caccia fuori le pietre, e le renelle: e posta oel vioo rallegra il cuore potentemẽte.	E' vn poco graue da digerirsi, rende il corpo stittico, & ad alcuni riscalda il fegato, & il sangue.	Si deue mangiare in insalata cruda, mescolata cõ l'altre herbe frigide, che gli leuano qnel poco di caldo souerchio, che tiene.	E' calda, & secca nel secondo grado, & secondo alcuni tocca del terzo.	In poca quaotità, è buona sempre; ma particolarmẽte l'inuerno per i vecchi, e per melanconici.
PETROSELLO	Si hãno da pigliare le frõdi, quãdo oõ ci sono ancora i fiori, ne il seme, perche sono più odorose, e più tenere: e le radici quando sono di mezo tempo.	Prouoca l'orina, & i mesi gagliardamẽte, netta il fegato, e la matrice, e leua le loro opilationi: è grato al stomaco, e la sua decottione è contra i veleni.	Il suo nutrimento ch'egli da, non è molto buono, infiamma il sangue, riempe la testa, & è di difficile, e tarda digestiooe.	Mangiandosi crudo in compagnia dell'herbe frigide, in poca quantità, ma cotto nel brodo io tutti gli intingoli, e minestre: e la radice sia molto ben cotta.	E' caldo nel secõdo grado, & secco nel fine del primo.	E' buono cotto, d'ogni tempo, & per ogni vno, ma crudo non è buoo oe' tempi caldi à giouani, ne à colerici.
DRAGONE	Che sia coltiuato ne gli horti grassi, che si adacqua oo assai, e si ptendano le cime, & le frõdi piu tenere, ma non quelle che sono sparse per terra.	E' la migliore herba che si adopri p fare il sapore, è cordiale, genera ottimo appetito, accresce il coito, e cooforta mirabilmente lo stomaco.	Riscalda il fegato, & assottiglia il sangue, e però quei che sono di calda compleßione ooo vsino di mangiarlo, ne in molta quantità.	Mangisi io cõpagnia de i fiori della Boragioe, coo l'Endiuia, ò con la lattuca, ò con altre herbe fredde, che cosi perde l'acutezza.	E' caldo oel secõdo grado intensamente quasi, che tocca del terzo, & secco nel primo.	E' buono ne i tẽpi freddi, per i vecchi, e per i flẽmatici, ma ouoce a i gionani, & à i colerici.
RADICE	Che sia tenera, ma noo dolce, anzi che morda la lingua, e sia acuta, perche piu valentemẽte opera, e che habbia ben sentito il freddo grande.	Prouoca l'orina, e mena fuori le pietre, e la renella dalle reni, e dalla vescica, scalda lo stomaco, e chiarisce la voce.	Fa smagrire, muoue rutti puzzolẽti, tardi si digerisce, offeode la testa, infiamma il sangue, genera pidocchi, nuoce à i denti, & alla vista.	Mangisi dopo pasto, che perde oel la digestioneogni malitia; ma le soe frondi, & il caule si mangi auanti, perche mouo l'appetito.	E' calda nel secõdo grado, & secca nel primo.	E' buona oe' tempi freddi, per i giouani, e per quei che molto si affaticano, e sono di caldo stomaco.

HISTORIE NATVRALI.

La Menta ammazza subito, con grande efficacia, i vermi nel corpo de' fanciulli, dandosi vna dramma del suo succo, con meza oncia di Agro di cedro, ò di zucchero rosato, ò di siroppo di scorza di cedro. Leua il singhiozzo, la nausea, & il vomito, e da gran forza allo stomaco. Onde disse la scola Salernitana. Numquam fuit lenta stomacho succurrere Mentha. Il suo siroppo per questi effetti è singolarissimo. Fa venire appetito, accresce il coito, ma stringe il corpo, consuma le flemme potentemente, sana la giallezza, fa buon fiato, e giona alla memoria, si mescola vtilmente con la lattuca, & altre herbe nell'insalate, perche da se è troppo calda, & amara. In questa herba di così grato odore fu trasmutata Mynthe Ninfa da Proserpina, per essersi troppo spesso ritrouata in atti venerei con Plutone, si come fauoleggiano i Poeti, i quali gli danno epiteto di odorosa, e verdeggiante.

L'Acetosa è molto grata nelle insalate crude mescolata, per rispetto del sapor brusco, ch'ella tiene: onde in Lombardia volgarmente si chiama herba brusca: & è molto aggradeuole al gusto, è ancor' ottima nelle febri ardenti, e pestifere, perche smorza valentemente la colera, causa la sete, e resiste alla putredine, vsando la sua decottione ò in acqua, ò in brodo: ouero la sua acqua distillata, ouero il siroppo che si fa del suo succo: è ancora per la sua stitticità ottimo rimedio per le Disenterie, e per tutte le spetie di flussi. Ha ancora virtù di incitare l'appetito, e però molti se la mangiano così cruda col pane. Non è stata conosciuta da gli antichi, & da Greci moderni è detta Oxalis. Sono di lei due spetie, la maggiore si semina ne gli horti, & è la migliore. La minore nasce per le campagne, & ha le frondi molto minori, simili à i ferri delle lancie, rosseggianti, e lucide.

La Pimpinella non è stata conosciuta da gli antichi, se non che i semplicisti la riducono sotto la spetie della sassifragia, per la gran virtù ch'ella tiene di rompere, e cacciar fuori le pietre, e la renella dalle reni, & dalla vescica, massime quella seluaggia, che per puzzar di Becco, si chiama Hircina. La domestica è singolarissimo rimedio contra la peste, vsando la sua decottione in acqua, ò in brodo, ò l'acqua lambiccata, ò l'herba cruda, ò secca in poluere: & empiastrata, e posta su i carboncelli, li sana subito, & però si adopra ancora valentemente contra tutte le passioni, e sincopi del cuore, perche consuma l'humore melanconico, chiarifica il sangue, e moltiplica i spiriti vitali, massime infusa dentro il Vino.

Il Petrosello anticamente si chiamaua Apio de gli horti, & era in vso, com'è ancor'oggi quasi in tutte le viuande, che ricercano condimento di herbe odorifere, e saporite: e veramente pare che quest'herba sia preferita all'altre tutte, quanto ch'entra nelle salse, nelle minestre, ne' guazzetti, ne gli intingoli, & in tutti gli altri condimenti: di maniera che pare che non si possa far cucina senza il Petrosello. Ha gran virtù di risoluere le durezze delle mammelle, causate dal latte congelato. Così crudo, come cotto, fa orinare, ma molto più, il seme, che l'herba. Il seme giona à i veleni delle serpi, & è ancora molto pettorale: leua via le ventosità, e netta tutti i membri interni, togliendo le opilationi, e gli apostemi di quelli: Quanto poi appartiene al cibo; egli non genera molto buon nutrimento, anzi la sua sostanza è dura da digerirsi, e si crede che infiammi i corpi colerici.

Il Dragone herba non fu in cognicione de gli antichi, perche questa non è herba naturale, ma fatta artificialmente da gli hortolani, i quali per far quest'herba, pigliano il seme di lino, e lo pongono sotto terra dentro vna cipolla, ouero dentro vna scalogna. Con tutto ciò è herba molto aromatica, & i contadini hanno ferma, e ragioneuole opinione, che mangiata preseruidalla peste, e da ogni corruttione, così interna, come esterna. Et per sanare le doglie frigide de' denti, e delle gingiue, la cuocono dentro il buon vino bianco, e quello caldo per vn gran pezzo tengono in bocca con felice, e presto successo di buon giouamento. Et in vero è molto cordiale, conforta la testa, e lo stomaco, tagliando le flemme, che ci troua dentro, Onde segue che moua l'appetito valentemente, e che aiuti ancora il coito. Ne' tempi caldi si mescoli con l'herbe frigide.

La Radice, che si mangia cruda communemente, in alcuni luoghi si chiama Ranano, ò Rauanello. La domestica si può mangiare auanti pasto, perche fa in poca quantità, perche risueglia l'appetito, e fa sapere buono il bere, massime s'è vn poco acuta, e forte. La Ramoraccia ch'è seluaggia, opera valentemente, per esser molto calda, e molto acuta: ma è cibo da persone che siano essercitate, e che molto s'affatichino. Non si ha da mangiare auanti pasto, perche tira à se il cibo, e lo fa star sospeso, ond'è molto atta al vomito. Ma doppo pasto aiuta la digestione, e fa orinare. La Radice nuoce alla vista, ma la sua acqua distillata, & instillata sana il male de gli occhi, suole accrescere la ventosità à quei che hanno i dolori colici, le frondi sanano i liuidi delle percosse.

HISTORIE NATVRALI.

	Elettione	Giouamenti	Nocumenti	Rimedio	Guasti	Tempi Erati Complessio- ni.
AGLIO	Quando nasce da principio la quarellina, per compagnia delle insalate, ouero tocco per se stesso, e che habbia molti germogli, e non di.	Quando è tenero, cotto, e fregato, e la mudità dell'insalata, lecco è ottimo il velene, chiarisce la voce, ammazza i vermi, prouca il corpo, e l'orina.	Nuoce alla vista, cigliolina, al cervello, alla milza, al capo, e fa venir fastidio, nuoce alle donne grauide, & a quelle, che allattano, & a i vecchi, e fa aduna fetore di bocca.	Concedon la sua agro, e crudo, & cotto, ouero con l'altre viuande.	E' cattivo a quarto, e crudo, & lecco assai.	E' buono nei tempi, e complessioni, per i giouani, & per i caldi.
CIPOLLA	Che sia nata in luogo acquoso, che sia grossa, che habbia molto succo, e che sia di forma rotonda, come son le Cipolle, che vengono à Roma.	Muta il cesso, & para sperma, & la mente, & ha appetito, & e contra il veleno, & e cosa che per la sua natura	Cruda mangiata in molta quantità, & dolore di testa, infiamma il sangue, & nuoce all'intelletto.	Via per via gran pezzo mutia acqua fresca, e lecca nel lecouaco.	Nuoce nel stomaco, & cruda, & cotta, & fa cattiua bocca, & cattiua digestione.	Nuoce a tempi caldi, & complessioni calde, & secche, & a quelli, che hanno mangiato in piena quantità.
SCALOGNA	Che sia piccola, lo migliante alla radice del Nardo, & la testa, dura, & dolce.	Conforta assai lo stomaco, quando per il freddo vsato à debilitato la digestione, & fa buona l'appetito.	Genera vertigine, & fa mal di testa, & fa dolere la testa, & infiamma il sangue, & nuoce all'intelletto.	Si mangia per vn pezzo, e poi si mangia, e lecca il poco, & il Provolello.	E' mangiare nel mattino, & per vn pezzo, & lecca nel tutto.	Nuoce a tempi caldi, & complessioni calde, & secche, & a quelli, che hanno mangiato in piena quantità.
PORRO	Che sia Porro corto, e colto in luogo acquitoso, che sia tenero, e lecco di odoratissimo, & sia piccolino, e nouello.	Da assai nutrimento, accende il corpo, & è molto amabile in altre cose, & fa buona digestione.	Nuoce alla vista, & fa mal di testa, & fa dolere la testa, & infiamma il sangue, & nuoce all'intelletto.	Si mangia per vn pezzo, e poi si mangia, e lecca il poco, & il Provolello.	E' mangiare nel mattino, & per vn pezzo, & lecca nel tutto.	Nuoce a tempi caldi, & complessioni calde, & secche, & a quelli, che hanno mangiato in piena quantità.
RAPA	Che sia tenera, & in luogo, & colta in tempo, & sia alla terra, & pelle la vena- tura.	Da assai nutrimento, accende il corpo, & è molto amabile in altre cose, & fa buona digestione.	Nuoce alla vista, & fa mal di testa, & fa dolere la testa, & infiamma il sangue, & nuoce all'intelletto.	Si mangia per vn pezzo, e poi si mangia, e lecca il poco, & il Provolello.	E' mangiare nel mattino, & per vn pezzo, & lecca nel tutto.	Nuoce a tempi caldi, & complessioni calde, & secche, & a quelli, che hanno mangiato in piena quantità.
CEDRIOLI	Che sia verde, & odorifera, & bianca, & sia alle, & simile alle cocom- mando lono bo- mature.	Rinfresca assai lo stomaco, & fa buona digestione, & fa che buono appetito, & fa buona digestione, & fa buona digestione.	Nuoce alla vista, & fa mal di testa, & fa dolere la testa, & infiamma il sangue, & nuoce all'intelletto.	Si mangia per vn pezzo, e poi si mangia, e lecca il poco, & il Provolello.	E' mangiare nel mattino, & per vn pezzo, & lecca nel tutto.	Nuoce a tempi caldi, & complessioni calde, & secche, & a quelli, che hanno mangiato in piena quantità.

	Elettione	*Giouamẽti*	*Nocumenti*	*Rimedio*	*Gradi*	*Tempi Etadi Complessioni.*
AGLIO	Quando oasce da principio la quaresima, per compagnia delle insalate, ouero secco per riporsi, e che habbia molti germogli, e nodi.	Quando è tenerello, corregge la frigidità, e la homidità del'insalate, secco è cõtra il veleno, chiarisce la voce, ammazza i vermi, puoca il coito, e l'orina.	Nuoce alla virtù espulsiua, al ceruello, alla vista, al capo, e fa venir sete, oooce alle dõne grauide, & rioova le doglie vecchie, e fa adustione di sangue.	Coocẽdosi sin tãto che pda l'acrimooia: & se ha le virtù piu deboli; non ritiene piu malitia, e poi mãgiãdosi cõ oglio, & aceto, onero cõ l'altre viuande.	E'caldo nel quarto grado, & secco nel terzo.	E'buono ne i tempi freddi, per i vecchi e per i flẽmatici, & cartino per i giouani, & per i calidi.
CIPOLLA	Che sia oata in luogo acqooso, che sia grossa, che habbia molto succo, e che sia di forma rotonda, come soo le Gaetane, che vengoo à Roma.	Aiuta il coito, geoera sperma, & latte, fa venire booo appetito, & è contra il nocumẽto, che si acquista per la mutatione dell'acque.	Cruda mangiatio molta quantità, fa dolere la testa, infiamma il sangue, & nuoce all'Intelletto.	Stia per vo gran pezzo infusa nell'acqua fresca tagliata io pezzi, e poi si cuoca bene bene che cosi per de ogni malignità.	E'calda nel terzo grado, e secca oel secondo.	Nuoce ne' tempi all'etadi, & complessioni calde, ma gioua alle cõtrarie.
SCALOGNA	Che sia picciola, somigliante alla radice del Narciso, sia rossa, dura, & dolce.	Conferisce allo stomaco, quando per il souerchio caldo è debilitato, fa digerire ottimamẽte, & prouoca l'appetito.	Genera vẽtosità, moltiplica gli humori grossi, fa dolere la testa, & induce sete, e soono.	Si ammacca prima, e poi s'infonde per vn pezzo nell'acqua: e poi si cõdisce con aceto forte, oglio, & sale, e seco si pooe la Saluia trita, & il Petrosello.	E'calda oel quarto grado, & secca nel terzo.	Nuoce à i tempi etadi, & complessimi calde. ma cõ l'apparecchio detto si fanno buone, ma si mangino in poca quantità.
PORRO	Che sia Domestico, nato, e coltiuati in luoghi acqoosi, ò che spesso si adacquino, ma sopra tutto sia piccolino, e tenerello.	Promoca l'orina, & i mesi delle dõne: fa vscire la vẽtosità, incita il coito, e cotto col Mele purga, e netta i polmoni.	Genera humori melanconici, offende la testa, fa vedere fogni horribili, offusca la vista, aggraua lo stomaco, e nuoce alle vlcere della vescica.	Se si cuoce nell'acqua doe volte, e si apparecchia cõ oglio di Mandorle dolci, & appresso si mangia lattuca, endiuia, & Porcellana.	E'caldo nel terzo grado, & secco oel secondo.	E' pessimo cibo in tutti i tempi, à tutte l'etadi & à tutte le complessioni, e si deue dare à Villani.
RAPA	Che sia tenera oata in luoghi, e colta in tẽpi freddi, e dopò cauata dalla terra, lungamente si conserui, perche cosi perde la ventosità.	Da assai nutrimẽto, accresce il coito, fa orioare, & è mirabile io illuminare gli occhi, & fare buona vista.	Geoera ventosità & acquosità nelle vene, & opilatione, ne i pori, & è di tarda digestione, e talhora mordica il ventre.	Se si pone nell'acqua fredda, e doe volte si cuoce: e buttate quelle acque poi si cuoca in brodo di carni grasse, col finocchio, e spetie.	E'calda nel fine del primo grado intensamente, & hnmida oel primo, secoodo la dottrina de gli Arabi.	E'buooa oe i tẽpi freddi per tutte le etadi, e complessioni, eccetto per quei che patiscono ventosità.
CEDRIVOLI	Che siano lũghi, grossi, e ben maturi, con colore giallo, simile à quello de'cedri quando sooo bẽ maturi.	Rinfrescano mirabilmente quei che hanno ardore nello stomaco, leuano la sete, & smorzano la colera, & fanoo orinare.	Sono durissimi à digerire, generano flemma, & hnmori viscbiosi, e talooltà velenosi, eccetto che oe i stomachi che sooo caldissimi.	Mangiando in sua compagnia la cipolla, il Dragone, la Menta, la Rucchetta, il Pepe, ò altri cibi che siano molto caldi.	Sono freddi nel fioe del secondo grado, & humidi nel principio del Terzo.	Sooo pessimi in tutti i tempi, à tutte le etadi, & à tutte le complessiooi.

HISTORIE NATVRALI.

L'Aglio è singolarissimo rimedio per quei che nauigano, per leuare la putrefattione, che nasce da i pessimi odori puzzolenti delle sentine, e dall'acque, & da i cibi corrotti, che per necessità s'inghiottiscono. Et è anco buono, perche dona vigore à quelli, che menano i Remi: e però si mangia communemente da tutti quei che sono in Mare, la mattina subito ch'è giorno, & anco perche resiste alla Nausea causata dall'agitatione del Marę. L'Aglio taglia gli humori grossi, apre l'opilationi, sana la tosse causata da frigidità, ma infiamma gli humori, e la testa, mangiandosene molto crudo: e cuocendosi perde la malignità: benche le sue virtù nel cuocerlo, diuentino più deboli: Sana la morsicatura del Cane rabbioso, ma risueglia le doglie in quel membro, che patisce infermità. Consuma il cattarro Salso nello stomaco, ma nuoce alle Morici & alle donne che allattano.

Le piu grandi e piu dolci Cipolle, che siano in Italia, sono quelle che da Gaeta si portano à Roma, e si conseruano tutto il verno. Si tagliano, e si pongono in infussione nell'acqua fresca, che diuentano dolci come Pere. Si fanno ancora grossissime, & eccellentissime in Romagna in vn luogo detto la Massa de' Lombardi. Le Rosse generalmente sono molto più dolci che le bianche, anzi queste come fortissime non si mangiano se non cotte. Quantunque Dioscoride scrima tutto il contrario, il che è forsi vero in Grecia & al tempo suo. La Cipolla assottiglia gli humori, fa buon'appetito, e buon colore, ma offusca la vista, è cibo da chi ha le carni dure, e molto s'affatica. La Cipolla lunga è pessima dell'altre. Ha la Cipolla la sua sostanza grossa, uentosa: Apre le Morici, fa l'huomo colorito, accresce la lussuria: ma cotta perde ogni malitia, e diuenta bonissima. Il troppo vsarla induce sonno profondo, mangisi cotta col Petrosello.

La Scalogna acquistò questo nome di Ascalonia, per essere stata ritrouata copiosamente appresso Ascalone castello di Giudea, donde poi fu portata in Grecia, e di mano in mano in Italia: doue è molto grata nelle mense per primo pasto, per suegliare vn poco l'appetito, quando per il souere bio caldo si è à fatto perduto, e perche faccia ancora piu saporito il bere. Condita con la Salvia trita, e col Petrosello come si è detto, perde ogni acrimonia, & malitia, e non se ne sente ne odore, ne nocumento veruno. I Latini con voce generale la chiamano Bulbo, ò radice tunicata. Ella è di natura assai simile alla Cipolla, accresce il coito, e genera humori grossi, e viscbiosi, e però non la deueno vsare se non quei che molto si affaticano. Fa digerire il cibo, ma infiamma la lingua. Quei che l'usano di continuo, senteno notabile accrescimento di sperma, e gran prontezza all'atto del coito.

Il Porro è la peggiore viuanda, è la più detestabile, e vitiosa, che si possa vsare, perciochè fa dolere la testa, rompe, e corrompe le gingiue, & i denti, nuoce alla vista, morde lo stomaco, è di tarda digestione, e genera molta ventosità. Solo ha di buono, che le sue foglie cotte, & empiastrate giouano alle dolorose enfiagioni delle Morici mirabilmente, ponendosi in modo di suppostа. Fa smagrire, ristagna il sangue, ch'esce dal naso. Il Porro arrostito sotto la cenere calda, e mangiato supera il veleno de i funghi malefichi, e risolue la crapula, e la ebbriacchezza. ma nuoce à i nerui, e riempie la testa di fumi melanconici. Il suo succo posto nell'orecchio sana il dolore fatto da causa fredda. & è contra i dolori colici: ma è cibo da persone rustiche, e che molto s'affaticano. Gli antichi vsauano grand'arte in fargli crescer la testa come le Cipolle, che diuentano migliori, e li chiamauano Settini. Di questo modo di coltiuare i Porri, acciochè vengano grossi, scriue Columella all'undecimo.

Le Rape, per esser buone, bisogna che sentano il gran freddo, e però i Poeti le chiamorono Brumalia, & gaudentia frigore Rapa. Plinio da il primo luogo à quelle del contado di Norcia. Le Rape, & i Nagoni, con tutto che siano diuersi di colore, e di forma; sono però dell'istessa spetie, e di qualità poco differenti. I Nagoni sono vn poco più pettorali, ma tutti accrescono il coito, e generano ventosità. La Rapa riscalda le Reni, ma fa gonfiare il ventre, nutrisce piu presto molto che poco, ma è difficile da digerirsi: eccetto se si cuoca assai, e ci si pongano spetiarie, & herbe calide, che cosi diuenta migliore. Cruda è nemica allo stomaco, lo mordica, & non si digerisce. Quei che le vogliono mangiare arrostite, per conciarle poi con aceto in insalata, non le pongano sopra i legni accesi, ou'è il fumo, perche acquistano qualità suffocante: ma le cuocano sopra le bragie, o carboni infocati.

I Cedriuoli sono più freddi de i Cocomeri, e di qual si voglia altro cibo che si mangi, generano humori viscbiosi nel corpo, e nelle vene, dalliquali poi in processo di tempo si causano febri lunghe, & di mala qualità. Nuocono à gli stomachi freddi, si che non li digeriscono mai. Da questo frutto non so cauarne altro beneficio, se non che quando sono ben mondati dalla scorza, se ne fanno fette lunghe, larghe, e sottili, le quali poste per vn gran pezzo nell'acqua fresca, e messe su la lingua di quei che hanno le febri ardenti, leuano loro la sete, non lasciano rasciugare, ne diuentar negra la lingua, ne il palato: anzi smorzano la sete, rinfrescano l'ardore della febre, e mantengono la bocca humida, e fresca. E se si fanno bollire col zuccaro; leuano la sete più potentemente. Sono cibo per le genti rustiche, e per chi ha lo stomaco caldissimo. Guardinsi da questi le persone delicate.

HISTORIE NATVRALI.

VVA-GLI-NA					
ARAN-CI					
LIMO-NI					
CEDRI					
ZVCCA					
CAVO-LI					

	Elettione	Giouamẽti	Nocumenti	Rimedio	Gradi	Tempi Etadi Complessioni.
VVA SPINA	Che sia domestica, e verde, & che non sia troppo matura, perche allhora perde il colore, & il sapore acetoso, e diuẽta gialla, e dolce.	E' ottima cotta nelle minestre, per quei che hanno la febre acuta, & conserua mirabilmente le donne granide, & fa venire appetito.	Nuoce alli melãconici, inasprisce lo stomaco, & lo aggraua se si mangia cruda, e rende il corpo stitico à chi la frequenta.	Mangiandosi bẽ cotta nel brodo di buona carne in cõpagnia del Petrosello: che cosi perde ogn'a sprezza & ogni difetto.	E' fredda nel primo grado, & humida nel secondo.	E' buona ne i tẽpi molto caldi per i giouani, & per quelli che sono di complessione colerica, & sanguigna, ma cattiua per li stomachi deboli.
ARANCI	Che siano assai graui, ben maturi, ben coloriti, e di mezo sapore: Perche i dolci sono alquãto caldi, & i bruschi sono nociui allo stomacho.	I dolci sono buoni per i melancolici, & per i catarrosi, & leuano l'opilatione. Quelli di mezo sapore sono otimi nelle febri, e risueglia l'appetito	Gli acetosi fanno il corpo stitico, raffreddano il stomaco: & astrẽgono il petto, & le Arterie.	Mangiandole appresso la sua scorza condita col zuccaro ch'è molto stomacale, & mãgiãdo di quelli in poca quantità.	Gli acetosi sono freddi nel primo grado, & secchi nel secõdo. I dolci hanno del caldo temperatamẽte.	Sono buoni i dolci per i vecchi, e gli acetosi ne i rẽpi caldi per i giouani, & per i colerici, e sanguigni.
LIMONI	Che siano cõ l'odor di Cedro, bẽ maturi, ben coloriti, & per alcuni giorni siano stati distaccati dall'arbore.	Il succo loro risueglia l'appetito, ferma il vomito, incide gli humori grossi, & resiste alle febri maligne.	Raffreddano gagliardamente lo stomaco, fanno venire i dolori colici, & fanno smagrire, genera no humori melãconici.	Vsandoli di rado in poca quantità, senza la scorza, che siano stati infusi nell'acqua, & ponendoui sopra la cannella, & si leui la scorza	Sono freddi & secchi nel secondo grado.	Sono buoni solone i tempi molto caldi, per i giouani, & per i colerici, ma son nemici a i vecchi, & a i flemmatici.
CEDRI	Che siano bẽ maturi, e grossi, & che siano nati in paesi caldi, & nõ si mangino subito, che sono staccati dall'arbore.	Sono otimo rimedio contra il veleno, & la sua scorza fa digerire il cibo, & rende buono il fiato della bocca.	Si digeriscono tardi, e sono molesti à quei ch'hãno la testa calda, e se di sera si mãgiano, fanno venire la vertigine.	Mangiandoci appresso viole fresche odorifere, ouero zuccaro violato che sia fatto di fresco.	La scorza, & i semi sono caldi, e secchi nel secondo grado, la Polpa e fredda & humida, l'Acetoso e freddo & secco nel terzo grado.	Crudi non sono buoni per nessuno in nessun tempo, ma cõditi col zuccaro diuentano buoni per tutti, & per sempre.
ZVCCA	Che sia fresca, tenera, verde, e ligiera, e dolce.	Giouano i colerici, smorzando la sete, se si cuoce col succo dell'Agresta, & rinfresca il fegato.	Nnoce a i freddi e flemmatici, genera molta ventosità; & acquosità, & però indebolisce lo stomaco.	Apparecchiãdosi con la senapa col pepe, e con l'aceto, ouero cõ herbe calide come sono la cipolla, & il petrosello.	E' fredda, & humida nel secondo grado.	E' buona ne i tẽpi molto caldi per i giouani, & per quelli che sono di calda complessione.
CAVOLI	Che siano teneri, lunghi, & colti nella cima della piãta, ch'habbia le frondi aperte, & non chiuse cõ la rugiada sopra.	Se si mangiano mal cotti; mouono e lubricano il corpo, Ma molto cotti lo stringono.	Nuocono a i melanconici, & massime al tẽpo dell'estade, che sono molto piu duri delli altri tempi.	Se si cuocono a lesso, & la prima acqua si butti, & poi si cuocono nel brodo di carne grassa con finocchio, & pepe.	Sono freddi & secchi nel primo grado.	Solamente si lodano la primauera le sue cime dette broccoli, il resto è cattiuo per ogn'uno di ogni tempo.

HISTORIE NATVRALI.

L'vna spina, ouero crespina, ò vua marina nõ fu conosciuta dalli antichi, e se ne troua di domestica, e di salvatica, e l'una e l'altra ha i rami spinosi, i fiori bianchi, e fa i frutti non in grappoli, ma separatamente. Il suo succo è vinoso, & brusco, mentre ch'il frutto è acerbo: onde è ottimo per condimento delle minestre, & di guazzetti. Ma quando egli si fa maturo, diuenta gialletto, & dolce. Si coglie questo frutto per l'uso di cibi mentre ch'egli è verde, & acerbo: perche col suo sapore brusco da molta gratia à guazzetti, a brodetti, & alli intingoli: cana la sete, & smorza la colera delle febri ardenti: quando è maturo muta sapore. In luogo dell'agresta è molto in vso cõmunemẽte: & fa grande resistenza alla putrefattione: onde nelle febri pestilentiali, & nella peste istessa è medicina, & cibo singolare: perche difende dalla corruttione tutti i membri principali, & particolarmente i vitali, & i naturali. Dell'istessa natura è il volgare Ribes che fa i grani rossi.

Gli Aranci non sono d'una spetie, ma alcuni sono dolci, e questi declinano al caldo temperatamente, e sono pettorali. Altri sono acetosi, e questi smorzano la sete, risuegliano l'appetito, e stringono il corpo valentemente. Altri sono di mezo sapore, & questi sono grati al gusto, sono ottimi nelle febri coleriche, lenisconо la gola, e leuano la sete, & questi sono freddi & secchi temperatamente. I fiori sono di colore d'argento, & se ne fa acqua, che supera tutti gli odori, le frondi sono di smeraldo, & i frutti d'oro: onde sono detti Aurantia, sono contra le febri pestilenti. Di questi parlò Virgilio dicendo: Aurea Mala decem misi, cras altera mittam. In Roma si chiamano Melangoli, & in Napoli Citrangoli. Della loro scorza secca se ne fa poluere, laquale ammazza i vermi, e presa nel vino, preserua dalla Peste.

De' limoni si lambicca col vetro l'acqua, laqual polisce il viso alle donne, guarisse le volatiche, & i pedicelli; Posto il succo ne' sciroppi sana le febri pestilenti, & ammazza i vermi del corpo, & il suo succhio, quando sono acerbi, al peso d'un'oncia e mezza, con la malvasia caccia le pietre delle reni. Non danno i limoni al corpo humano nessuno nutrimento, perche mordicano con la sua acetosità lo stomaco, stringono il ventre gagliardamente. Non l'usi chi ha lo stomaco freddo. Ci sono i limoncelli piccoli, il cui succo caccia la pietra valentemente, e particolarmente li Napolitani, & i Genouesi hanno per costume tagliarli minuti, e porci sopra sale, & vn poco poco di acqua rosa, & mangiarli in compagnia delle carni, e de' pesci, perche fanno venire appetito, & sapere buono il bere, & dalle reni, e dalla vesica cacciano la renella gagliardamente. E certo non si troua salsa miglior di questa.

L'Agro del Cedro genera vna ventosità, qual risoluono la scorza, & il seme: la scorza posta ne' panni prohibisce le tarme: & il suo odore è contra la peste, e contra l'aria corrotta. Il Cedro si ha da mangiare solo, cioè ne prima ne poi, Il seme giona alle Morici tolto col vino, & à tutti i veleni, massime di scorpioni, il succo rinfresca, leua le passioni del cuore, toglie la sete, & muoue l'appetito. Il Cedro condito preso in poca quantità conforta lo stomaco, il cuore, e la digestione. Il Cedro non si vede mai senza frutti, & se bene i grossi sono piu belli da vedere; nondimeno quei del lago di Garda, che non passano la grandezza de' limoni, sono piu grati al gusto, la loro decottione tenuta in bocca fa buon fiato: si deuono mangiare conditi col zuccaro, che diuentano migliori, & non crudi.

La Zucca è di cattiuo nutrimento, e si corrompe, perche si cambia in quell'humore, che troua nel stomaco, e perche discende tardi, e perche ella è insipida; riceue quel sapore, e genera l'humore simile a quella cosa, con la qual si condisce. Nuoce a gli intestini, e specialmente al Colon, & però fa i dolori colici: se si mangia in molta quantità fa i premiti: se si mangia cruda; graua lo Stomaco, di modo che non si può aiutare se non col vomito. Cotta à lesso si fa alquanto migliore. V'na spettie di zucca si conserua tutto l'inuerno, ma gli è pasto da gente vile. I Poeti la chiamano graue, verde, tonda, ventrosa, pregnante, e seminosa. I Latini la chiamano Cucurbita: & i Spagnoli Calabazza.

I Broccoli hanno piu dell'humido, che non ha tutto il resto del Cauolo, & però presto si digeriscono: & se sono mal cotti; lubricano il corpo, & fanno orinare, come anco le frondi del cauolo, il quale quanto è più largo, & aperto; tanto più è sano & saporito: perche è digerito da caldo del Sole: tutta la pianta genera humor melanconico, & però fa vedere sogni spauentenoli: Mollisce la gola, & il petto, & leua la ebbriacchezza. I cauoli capucci sono pessimo cibo, massime l'estate: & non gli deuono mangiare se non quei, che molto faticano, cotti con grassissima carne. Il medesimo auuiene dei cauoli Torzuti, ma questi sono alquanto migliori de i Capucci, & quando pure occore che si mangino; sempre si deue bevere appresso il loro brodo, che corregge in parte la loro malitia.

HISTORIE NATVRALI.

	Elettione	*Giouamẽti*	*Nocumenti*	*Rimedio*	*Gradi*	*Tempi Etadi Compleßioni.*
PISELLI	Che siano freschi, teneri, non toccati da animali, e che siano senza vermi.	Sono grati al gusto, risuegliano l'appetito, nettano il petto, & sanano la tosse, fanno buon nutrimento.	Nuocono à quei c'hanno i denti deboli, e generano ventosità.	Se si cuocono con sale, e con molto oglio, ponendoci sopra pepe, e sugo di frutti acetosi: ma l'oglio di mandorle è il suo condimento	Freddi nel primo grado, & humidi temperatamente.	Sono buoni ne' tẽpi caldi, per i giouani, & per i colerici.
FAVA	Grossa, netta, lucida, senza macchie, e che non sia stata forata da i vermi, che sono detti Gurgulionnes.	E' buon timedio per leuar le vigilie, sana la doglia di testa, detta Hemicranea, & ingrassa il corpo.	Genera molta vẽtosità, fa stupidi i sensi, e fa venire sogni pieni di trauaglio, edi per turbatione	Cuocendosi con sale, & origano, e senza la scorza, lasciandosi cuocere sin tanto, che sia disfatta.	E' fredda nel primo grado, & secca nel secondo.	E' buona ne' tempi freddi, per le genti rustiche: & la tenerella p quei che hãno lo stomaco caldo.
FAGIVOLI	Che siano rossi, ouero che tirino al rosso, che non siano forati, e che al fuoco facilmente si cuocano.	Fanno orinare, prouocano i mesi alle donne, & ingrassano il corpo.	Fanno molto vento, inducono la nausea, grauano lo stomaco, fanno cattiui sogni, vertigine, & riempieno il capo.	Cuocendosi con oglio, Sale, pepe, Senapa, & Aceto.	Sono caldi & humidi nel primo grado, ma temperatamente.	Si possono vsare da quei, che hanno lo stomaco gagliardo, & che molto si affaticano, ma non da otiosi, & delicati.
CECI	Che siano grossi, ben custoditi, e che non siano forati, ne mangiati da gli animali.	Moltiplicano lo sperma, prouocano l'orina, & i mestrui, e rompeno la pietra, e giouano à i polmoni, e fanno buon colore.	Se si mãgiano freschi; generano molta superfluità nello stomaco e nelle budelle. Nuocono sempre alle reni, & alla vescica.	Mangiandosi cotti con i semi del papauere: p farli piu aperitiui; si cuocooo col Pulegio, e con la cãnella.	Sono caldi & humidi temperatamente nel primo grado.	Sono buoni d'ogni tempo, per ogni età, e complessione, quando sono ben cotti, & bene apparecchiati.
LENTE	Quella che posta nell'acqua, quãdo si leua fuori, subito si secca.	Leua l'acutezza, e la furia del sangue, e conforta lo stomaco.	Genera humori melanconici, nuoce al coito, & offusca la vista.	Cuocendosi cõ la Bieta, ouero con gli Spinaci.	E' fredda, e secca nel secondo grado.	E' trista per i colerici, & per i melanconici: è bona p gli humidi, ne' tempi molto freddi.
RISO	Quello che ha li granelli lucidi, e trasparenti, à guisa di perle, che sono detti Margaritini, e che nel cuocere crescono.	Giouа mirabilmẽte all'ardore dello stomaco, & accresce lo sperma, e sana i flussi del corpo.	Nnoce à quelli che patiscono i dolori colici, perche per la sua viscosità tardi discende a basso, & genera vn poco di vento.	Cuocendosi con latte di Vacca, ouero di mãdorle dolci, ponẽdoci sopra il zuccaro, altri il cuocono con l'oglio di mandorle dolci.	E' caldo nel primo grado, e secco nel secondo: ma temperatamente, secondo Auicenna & Rasi.	E' buono l'inuerno, per quei che sono giouani, e che molto si affaticano: ma è cattiuo per i uecchi, e per i flẽmatici.

HISTORIE NATVRALI.

I Piselli non sono molto differenti dalle faue, ma fanno venire sospiri, & inducono strane meditationi. Non si digeriscono troppo presto, ma generano lodeuol nutrimento, e moueno il corpo, cuocendosi seco la Bieta, ò altra herba emolliente. Giouano all'asma, alla tosse, & à tutte le infirmità del petto, cuocendosi seco l'oglio di mandorle. Bisogna che siano ben cotti, accioche perdano il vento: Ma si hanno da mangiare senza la scorza, l'estate, ne i tempi, paesi, e da complessioni calde.

La Fana genera molto vento, e però ella nuoce à quei che patiscono i dolori colici, fa le carni assai molli, & induce sonnolentia: senza la scorza diuiene assai migliore, percioche ella astringe & opila, e la midolla netta, monda, & asterge: chi vsa le faue; getta horribili sospiri. La fana fresca, e verde è fredda, & humida, e genera flemma: la secca si deue cuocere senza scorza, tanto che si dissolua, aggiungendoui molto Pepe, ò cannella. La verde genera molti escrementi. Se le Galline mangiano la fana; l'oua loro facilmente si spezzano. Genera opilatione, facendo nella carne, quello che fa il fermento nella pasta.

I Fagiuoli sono assai peggiori delle faue: ma tra loro i rossi sono migliori, come piu caldi, & meno ventosi. Giouano al petto, & a i polmoni, la Senapa toglie via il loro nocumento, come ancora fanno l'aceto, il sale, il pepe, e l'origano. Appresso loro si ha da bere il vino schietto. I Fagiuoli non durano lungamente, e questo auuiene, perche non si possono seccare perfettamente. I verdi si deuono mangiare senza la scorza, con sale, oglio, cimino, e Pepe. I bianchi sono molto humidi, & tardi à digerirsi. Quantunque i Fagiuoli siano di gran nutrimento; sono però pasto da villani, e non da delicati, e da studenti.

I Ceci operano nella carne quello che fa il fermento nella pasta, tutti rompeno la pietra, ma molto più i negri, i quali fanno ancora facile il parto. I bianchi sono astersiui, e mondano il fegato, e la milza: fanno buon colore nella carne, perche accrescendo il calore, generano molti spiriti, e però accrescono il coito, & il latte. Danno i ceci buon nutrimento, il qual sempre è accompagnato da un poco di vento, chiariscono la voce, e purgano il petto, & i pulmoni: i bianchi sono piu humidi de i rossi, e chi l'usa; fa bella la pelle, e la carne. Si danno per cibo ordinario à i Ralloni. Gli Antichi poneuano questo frutto per segno della incorruttibilità, percioch'egli non è mai toccato da nessuno animale.

La scorza della Lente rilassa il ventre, e la midolla lo stringe: e però se sarà leggiermente cotta; mouerà il corpo, e se molto; lo stringerà. Diuenta pessima, quando si cuoce con la carne salata. Nuoce a i melanconici, fa vedere sogni horribili. Ingrossa il sangue di maniera, che non può correr per le vene, e però diminuisce, & impedisce l'orina, & i mestrui. Con la Lente non si deue mescolare nessuna cosa dolce, perche fa maggiore opilatione. Riempie la testa di fumosità grossa, e però non si deue mangiare, se non da quelli c'hanno la complessione humida.

Il Riso si semina in terreni humidi, e paludosi, & se si cuoce ne i brodi delle carni grasse; nutrisce più, e diuiene molto aggradeuole al gusto. Astringe il corpo, e sana i flussi, massime la sua decottione posta ne i cristeri. Egli è cibo temperato, nutrisce assai, & ingrassa il corpo. Quando si cuoce con l'oglio, ò col butiro; perde la virtù costretiua: gioua à i dolori dello stomaco, e delle budella: cotto col latte nutrisce molto più, ma lungamente vsato fa l'opilationi: chi si lana con l'acqua del riso; leua le lentigini, e si fa bella la pelle. Si deue il Riso lauar prima molto bene, e poi infonderlo nell'acqua, e cuocerlo come s'è detto. Il Farro è più humido del Riso, e da miglior nutrimento di tutti gli altri grani. Augumenta il calor naturale; ma essendo cibo grosso; conuiene à quei che durano fatica. Il Farro d'Orzo è ottimo per gl'infermi.

HISTOIRE NATURELLE.

	Elettione	Giouamenti	Nocumenti	Rimedio	Vtili	Tempi conuenienti.
VITELLA	Che la lattante, ò pregna non pigli altro maschio.	Da questo ne seguita, che la madre non patisce trauaglio nel partorire.	Conuiene che la madre sia tenera, ò di poca età.	Succeda il medesimo per le cause, ò rimedij, che si allegano di sotto.		
VACCINA	Che la giouenca non pigli altro maschio, che il suo padre.	La giouenca non patisce trauaglio nel partorire, & ne seguita molto latte.	Il pericolo nasce, che la giouenca non patisca trauaglio nel partorire, & che non sia molto atta à dar latte.	Succeda il medesimo, che si allega di sotto.		
CASTRATO	Che la castratione non si faccia, che la bestia habbia compito l'anno.	Questa bestia è molto più atta à caualcare, & à portare carichi, & è più atta à gli interessi.	Nuoce quando la castratione si fa, che la bestia habbia da portare carichi, & à gli interessi.	Succeda il medesimo, che si allega di sotto.		
CAPRETTO	Sono capretti, che pigliano maschio, ma che non siano ancora passati di poco tempo.	Si generano capretti, & latte.	Nuoce quando si generano capretti, & latte.	Succeda il medesimo, che si allega di sotto.		
AGNELLO	Che la madre, & il padre non pigli altro maschio, che il suo.	Questo non nuoce, & non è manifesto.	La causa del nocumento procede, che la madre non è atta à generare.	Succeda il medesimo, che si allega di sotto.		
PORCO	Che non si accoppi, che habbia compito l'anno.	Questo non nuoce, & non è manifesto.	Nuoce quando si accoppia, che non habbia compito l'anno.	Succeda il medesimo, che si allega di sotto.		

	Elettione	*Giouamẽti*	*Nocumenti*	*Rimedio*	*Gradi*	*Tempi Etadi Complessioni.*
VITELLA	Che sia lattante, nata di pochi giorni, e, e di madre, che habbia pasciuto in ottimi pascoli.	Da grandissimo nutrimento, e genera ottimo sangue, e particolarmente conferisce à chi fa molto essercitio.	Con tutto ch'ella sia tenera, non dimeno perch'è di grossa sostanza; per natura nuoce a gli infermi, & à i conualescenti.	Cuocendosi in compagnia di galline, ò caponi grassi, perde quella grossezza, massime ponendosi seco il petrosello.	E' temperata in tutte le sue qualità.	E' buona in tutti i tempi, à tutte l'etadi, & à tutte le complessioni.
VACCINA	Che sia più giouane, ch'è possibile, e che sia grassa, & anuezza all'aratro, ò ad altro cõtinuo, e potente essercitio.	Da grandissimo nutrimẽto à quei che molto s'affaticano, e le genera molto sangue, e stagna il fluſſo colerico.	E' di pessimo nutrimento, fa sangue grosso, tardissimo si digerisce, genera varici, & ogni altra infertà melanconica.	Deuono gli huomini delicati, & otiosi fuggirla a fatto, e gli essercitati che l'usano la pongano nel sale per 24 hore, e poi la cuocano assai assai.	E' fredda in primo grado, & secca nel secondo.	E' buona ne i tẽpi freddi, che sia ben frolla, per i giouani, & per quelli che molto s'affaticano.
CASTRATO	Che sia tanto giouane, che non passi l'anno, e che sia fatto d'agnello, e non di caprone.	Genera huono, e molto nutrimento, perche la loro calidità, & humidità è temperata, & è appropriata à gli infermi.	Nuoce quando la carne è di castrato vecchio, perche hà difetto per l'età, che si fa secca, e per il mancamento de' genitali.	Lasciãdosi di vsare la carne di vecchi, e prendendosi quella di giouani, mãgiãdola cotta à lesso con herbe aperitiue, e cordiali.	E' calda & humida temperatamente.	Conferisce in tutti i tempi, à tutte l'etadi, & à tutte le complessioni in tutti i paesi.
CAPRETTO	Sono piu lodati i capretti rossi, & i negri, che i bianchi, ma che non arriuino a sei mesi, anzi che siano di poco tempo nati, & anco lattanti.	Si digerisce presto, da ottimo nutrimento conferisce alla sanità mirabilmente, & è anco ottimo per gli infermi, e per i conualescenti.	Nuoce a' vecchi, à i decrepiti, & à quei che hanno lo stomaco freddo, & acquoso: e à quei che molto si affaticano.	Cuocendosi arrosto benbene, e non a lesso, le parti di dietro, che non sono tanto humide, quanto quelle dauanti.	E' caldo temperatamente, & humido nel primo grado.	E' buono per i giouani, & per quei ch'hanno lo stomaco caldo. Ma nuoce à i vecchi, & à i flẽmatici.
AGNELLO	Che sia maschio, che sia di vn'anno, vicino al tempo del coito, che cosi perde l'humidità naturale, e non si mangi d'inuerno.	Da vn ottimo, & copioso nutrimẽto, è contra l'humor melanconico, e gioua à quelli che sono di calda complessione.	La carne dell'agnello giouane lattante nuoce molto à i flemmatici, e genera viscosità nello stomaco, perche ha in se souerchia humidità.	Non s'usi se non di vno anno, e cuocasi arrosto con rosmarino, aglio, saluia, garofani, & altre cose calde, che diseccano l'humidità.	E' caldo nel primo grado, & humido nel secondo, ma il lattante è humido nel terzo.	E' vtile ne i tempi caldi à i giouani & à i colerici. Ma nuoce nel tẽpo freddo all'età e complessioni fredde.
PORCO	Che non sia ne troppo vecchio, ne troppo piccolo, ma nell'età della giouentù consistente, & alleuato alla campagna, e maschio.	Da copiosissimo, & lodeuol nutrimento alle persone, che molto s'affaticano, mantiene il corpo lubrico, e prouoca l'orina.	Nuoce alle persone delicate, e che vineno in otio, fa venir la podagra, & la sciatica.	Mangiandosi del l'età che si è detta, in poca quantità, in tẽpo freddissimo, che sia carne magra d'animal grasso, arrosto con spetiarie, e cose calide.	E' caldo nel primo grado, & humido nel fine del secondo.	E' buono ne i tẽpi molto freddi per i giouani, c'hanno lo stomaco caldo, & che molto s'affaticano, ma nuoce à i vecchi.

HISTORIE NATVRALI.

Le carni giouani degli animali, che per natura sono secchi, sono molto temperate: perche l'humidità dell'età contempera la siccità della complessione naturale. La Vitella che non prende latte, è pur buona per la sanità, ma meglio è la lattante, quanto è più vicina al nascimento: per gli infermi non è buona nessuna sorte di Vitella, perche gli stomachi languenti non bastano à smaltire quella grossezza c'ha in se per natura: ma per li sani è ottima per conseruare la sanità, e quanto ha manco tempo; tanto è migliore: ma ricerca essercitio. Quattro sono l'età del genere bouino, la prima è de i vitelli, la seconda de' Giouenchi, la terza de' Buoi nouelli, la quarta è de' vecchi. Per mettersi sotto il Tauro, deue hauere dui anni, accioche partorisca il terzo. Il genere bouino l'estate ricerca il bere due volte il giorno: & l'inuerno vna sola volta. Questo nome di Vitella ci da ad intendere quasi, che ci dia la vita ella, cioè à i corpi sani.

Sotto nome di Vaccina io comprendo tutta la Bouina, auisando che l'età è quella che distingue le carni, perche quanto è piu giouine l'animale; tanto meno nuoce la carne. Il Bue è di natura melanconico, ma quando è vicino alla natiuità; ha piu dell'humido. Cosi anco l'essercitio grande rende la carne piu saporita: ma in generale parlando la carne bouina quanto piu inuecchia; tanto più si deue fuggire, perche apporta infinite infermità, come quartana, mal di milza, & altri melanconici mali: ma per quei che s'affaticano assai; è conueniente. La Vacca magra meglio s'impregna, e però douendosi dare al Tauro, si fa stare vn giorno senza mangiare, & i Tori per contrario si satiano di molta pastura. Il Bue è cõpagno dell'huomo nell'opre rusticali, & è ministro di Cerere. Il primo che l'amazzasse fu Promctheo. La Vacca sterile si chiama da Latini Taura, e la pregna si nomina Horda.

Se i castrati sono giouani di vn'anno, la carne loro è molto buona, e conueniente per li sani, e per gli infermi: come approuano tutti i medici: perche genera buon sangue, e presto si digerisce: ma bisogna auuertire, che non siano vecchi, perche la loro carne si dissecca, si per l'età, come per il mancamento de' testicoli. La carne di castrati giouani conferisce à tutte le complessioni, à tutte l'etadi, & à tutti i paesi: perche ha virtù tra l'altre, di mantenere gli humori in temperamento, & eguali. Auertendo che siano agnelli, e non capretti che si castrino. I Latini lo chiamano Verux, & Sectarius si chiama quello che va innanzi per guida de gli Agnelli. Si vsa communemente cuocere questa carne in varij modi per l'vso de' sani: & in spetie i quarti di dietro cotti arrosto con Rosmarino, & aglio diuengano molto saporiti: ma prima conuiene che siano molto ben battuti co' bastoni.

Si eleggono le carni de' capretti per il buon nutrimento che danno, ma si prohibiscono le femine, ouero i maschi c'habbiano molto tempo, per che l'uno e l'altro è di difficil digestione, e di tristo nutrimento: e questi capretti nell'inuerno sono cattiui, nell'estade buoni, e negli altri tempi mediocri. Et il nome di capretto non gli dura se non fino alli sei mesi. Ma quando allatta; la sua carne è molto temperata, e non è buona, per chi molto s'affatica, genera sangue temperato, & è ottima per chi ha cattiua complessione: la Capra dal carpire hebbe il nome, che pascendo carpisce i virgulti: Nuoce il suo morso a gli arbori, massime à gli Olini, che diuentano sterili. Il Basilico le fa impazzire, spirano per gli orecchi, e non per il naso.

Tutta la carne pecorina femina genera malissimo nutrimento, ma i maschi sono lodati, quando hanno finito l'anno, perche quando nascono sono souerchiamente humidi, e però all'hora sono dannosi, perche generano assai viscosità: ma quando passano l'anno; si è consumata l'humidità souerchia, e sono ridotti ad vn conueniente temperamento; e però sono assai conformi alla natura humana, conferisce ne i tempi caldi, & ne i paesi caldi, & a quei che sono di colerica, & adusta complessione: sopra tutto non si mangino ne i tempi freddi. Il vento Australe fa ingrauidar le pecore di femine, e l'Aquilonare di maschi. Gli Agnelli subito nati conoscono la madre, e con quella lasciuamente scherzano.

Tutti gli scrittori antichi s'accordano, che la carne porcina è souerchiamente humida, massime se l'animale sia picciolo, e lattante: e però queste porchette piccole, che si mangiano con tanta curiosità, si denono fuggire, perche apportano molto danno: ma se il porco sarà d'età consistente, che la sua humidità souerchia sia consumata; sarà di ottimo nutrimento, piu conforme alla natura humana in odore, e sapore, che qual si voglia altra carne: e se con vn poco di sale sarà per qualche giorni conseruato, e come si dice salipreso; sarà molto migliore. Vedendo gli antichi, che il Porco non era nato se non per mangiare: dissero che l'Anima gli era stata data, accioche come sale conseruasse la carne di quest'animale viua per il suo fine. Il Porco era consecrato à Cerere, & si soleua ammazzare, quando si stabiliua la pace, ò la tregua. I Persciutti fatti in paesi freddi, & i salami, che in molti modi si fanno con questa carne salata: sono ottimi per cuocer con l'altre carni, e per mangiarsi per risuegliar l'appetito, perche tagliano le flemme, fanno saporito il bere, ma bisogna mangiarne in poca quantità.

HISTORIE NATURALI.

	Elettione	*Giouamẽti*	*Nocumenti*	*Rimedio*	*Gradi*	*Tempi Etadi Complessioni.*
PORCO SELVAGGIO	Che sia giouane, grasso, e preso in caccia, doue habbia molto faticato, e patito: sia d'inuerno, e sia frollo.	Da la sua carne copioso nutrimẽto, & è cibo molto appropriato à quelli che s'affaticano, e si digerisce presto.	Nuoce à gli huomini, che viueno otiosamente, perche genera escremẽti assai in quelli, & accresse l'humidità.	Cuocendosi come volgarmente si dice à Brolardieri, perche cosi si consuma la ventosità, ouero i pasticcio con molte spetie.	E' caldo nel primo grado, & humido temperatamente.	Non è buono se non ne i tempi molto freddi, per quelli che sono caldissimi, & che s'essercitano assai e nuoce agli otiosi.
CERVO	Che sia molto giouane, e se fosse, possibile, lattãte ouero che fosse stato dal suo nascimento castrato.	La carne di cerui piccolini è lodata per carne di buõ nutrimento, ouero di quei che fossero stati castrati.	Genera tristo humore, massime se siano di tempo, difficilmente si digerisce, e fa venire la febre quartana.	Cuocendosi in cõpagnia d'altre carni d'animali grassi, ouero in pasticci molm bene inlardato.	E' caldo nel primo grado rimesso, & secco nel secondo.	Nuoce nei tempi caldi à i vecchi, e à quelli che sono di melanconica complessione.
CAPRIO	Che sia giouane, grasso, e molto essercitato, e che la sua carne stia appesa all'aria, fin tanto che sia tenera.	Da vn nottrimem miglior di tutte l'altre carni selvaggie, e particolarmẽte è contra i dolori colici, la Paralisia, e chi ha troppo superfluità.	Nuoce a i magri' & estenuati, perche generãdo sangue asciutto, patiscono i nerui, massime se l'animale sia vecchio.	Quãdo si cuoce, si bagni assai con oglio, ouero con grasso in molta quantità, accio, che si faccia pin humida la carne.	E' caldo & secco nel secondo grado.	E cattiuo nei tempi caldi, per i giouani, & per coleri ci, & è buono per i paralitici, e flemmatici.
LEPRE	Che sia giouine, presa da cani di caccia, che l'habbiano trauagliata molto: sia d'inuerno, e la carne sia fatta tenera al freddo della notte.	Gioua à quelli che sono troppo grassi, e vogliono smagrire, e fa venir buon color'in viso; onde si dice comedit Leporem.	Tardi si digerisce, genera sangue melancolico, & induce la vigilia.	Cuocendosi piena di lardo, ò di altro grasso, con molte spetie aromatice, che leuano la grossezza.	E' calda & secca nel secondo grado.	Non è buona se nõ l'inuerno per i giouani, & per i sanguigni. Nuoce à i melanconici, & à quelli che studiano.
CONIGLIO	Che sia giouane, grasso, d'inuerno, e che la sua carne all'aria della notte sia diuentata ben frolla, e tenera.	Da buon nutrimẽto, e copioso, & consuma l'humidità, e le flemme, che ritroua nello stomaco.	Nuoce alle complessioni melanconiche, & non è cibo conueniente perli decrepiti.	Cuocendosi prima vn poco bolito, e poi arrostim con assai herbe odorifere, con garosani, & altre spetie.	E' freddo nel principio del primo grado, e secco nel secondo.	E' molto nociuo ne i tempi caldi, per i decrepiti, & per quelli che sono di melanconica complessione.
SPINOSO	Che sia giouane, grasso, in tempi molto freddi, che sia stato per un gran pezzo trauagliato nella caccia, & ch'all'aria sospeso sia dinentato molm frollo.	Da gran nutrimẽto, risueglia l'appetito, fa dormire, & da forza à quelli che molto s'affaticano: & la sua carne mãgiata nõ lascia scõciare le dõne grauide.	E' tardo da digerirsi, genera molta flemma, e molta viscosità, augumẽta l'humor melanconico, & nuoce à q̃lli, che patiscono le Morici.	Cuocẽdosi quando all'aria è dinẽtato tenero, & frolo, in pasticcio cõ molte spetiarie, ouero arrosto cõherbe molto odorifere, e canella, & aglio.	E' freddo nel primo grado, & humido nel secondo.	Questa carne è cattiua in tutti i tempi, à tutte l'etadi, & à tutte le complessioni.

HISTORIE NATVRALI.

La carne del porco seluagio nõ ha tãta humidità souerchia, quãta ha quella del domestico. Il che nasce da pascoli, dall'aria e dalla fatica. e però si tiene, ch'ella sia migliore, e che dia bonissimo nutrimento, massime a chi non ha lo stomaco molto debole, & nel tempo dell'inuerno, ch'il calore è piu forte. Vsano i porci seluaggi il coito al principio dell'inuerno, e partoriscono la primauera in luoghi deserti, angusti, precipitosi, & ombrosi in tempo, e numero simile à i domestici. Patiscono in giouentù vn prurito à testicoli, che per troppo raspar li à gli arbori seli seccano. Quest' Animale medica i suoi mali con l'Hedera. La sua Orina è tanto graue, che non hauendo tempo di euacuarla, non può fuggire, e resta preso. Publio Seruilio Rullo fu il primo de Romani che ponesse il porco Seluaggio cotto nell'vso delle Cene, e ne' conuiti.

La carne del Ceruo è molto dannata da gli scrittori, ch'ella dia grossissimo, e malinconico nutrimento, massime se l'animale è vecchio: che se pure egli è Lattante, ò nella crescentia; non è la sua carne tanto nociua, ma tolerabile: è se sarà in giouentù, che si possa far castrare; dicono che quella carne perde ogni malitia, e diuenta di lodeuol nutrimẽto. La Cerua porta otto mesi e, partorisce appresso le strade, per paura delle fiere, & i figli subito nati caminano: ogni anno gettano le corna i Cerui in luoghi inaccessibili, le femine non le pongono mai. Se si castrano auanti che le pongano, non gli nascono più. Il corno del Ceruo abbrusciato fa fuggire tutti gli animali. La sua carne mangiata la mattina, allunga la vita dell'huomo: e la fera, la abbrenia. Le femine quando sono vicine al partorire, mangiano copiosamente l'herba Seseli, perche gli facilita il parto, & le purga.
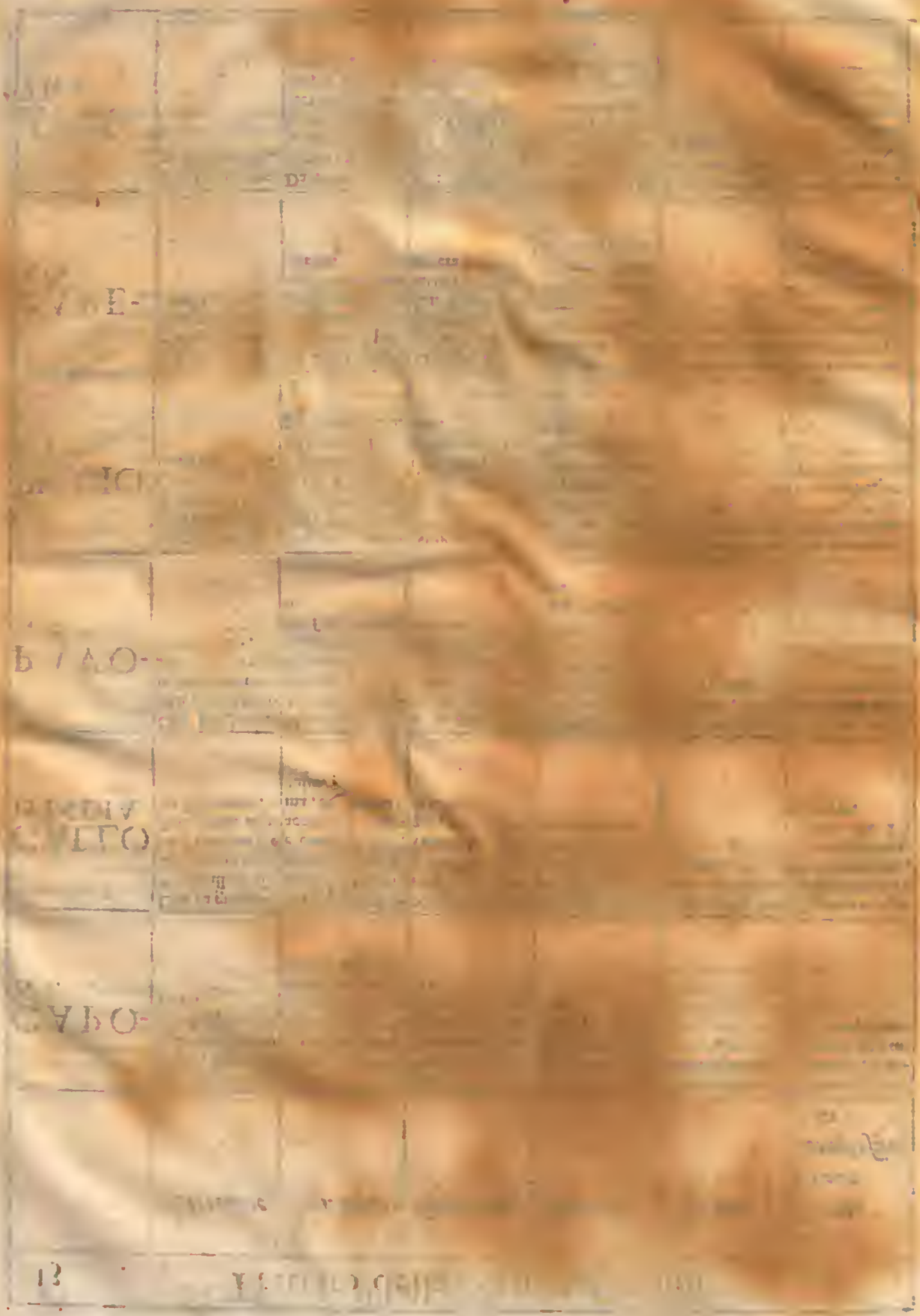
Tutte le carni d'animali seluaggi sono biasmate, perche generano sangue troppo grosso, eccetto i Caprioli, i quali sono commendati più ch'altra carne di caccia, per piu saporiti, e piu lodeuoli, per la sanità: perche col gran muouersi che fanno, il loro sangue si assottiglia, il corpo si fa piu raro, i pori s'aprono, e si dissoluono i tristi humori: e però questi non puzzano di seluaggio come gli altri, e cosi diuengono ancora piu facili da digerire, & il sangue che generano ha pochissime superfluità, e giona à molti mali. Si lamentano i Caprioli, appresso Martiale con queste parole. Dente timetur Aper, defendunt cornua Ceruum. Imbelles Dama quid nisi preda sumus?

La Lepre non è stimata da gli scrittori per carne di buon nutrimento, perche ha odore di seluaggio, e genera sangue grosso, e però non è cibo conueniente, se non per quelli che desiderano smagrire: & in questo errano grandemente i cacciatori: che doppo esser si molto riscaldati, & infiammati in prendere questi animali, mãgiano poi questa loro carne, ch'è caldissima, donde che dourebbono cercare cibi refrigeranti, per contemperare il souerchio caldo, c'hanno acquistato nell'essercitio della caccia, ch'è violentissimo. E' la lepre velocissima: perche hà i piedi dinanzi, più corti che quei di dietro. Sono le lepri prese con inganni dalle Volpi. La sua carne mangiata, fa che l'huomo stia bello, & allegro per sette giorni, e con buon colore. La Lepre dalla grandezza delle orecchie, è detta da Greci Lagos.

Il Coniglio è stato chiamato picciol Lepre, per la gran similitudine, che con quella tiene, e dal continuo caminare, che'egli fa sotto terra; hanno gli huomini imparato di fare le Mine, e però disse Martiale. Gaudet in effossis habitare Cuniculus antris. Demonstrat tacitas hostibus ille vias. E' la sua carne bene tenuta per melãconica, grossa, e di non buon nutrimento, nondimeno quando l'animale è giouane, e ben pasciuto, & ingrassato; si tiene per manco male: essendo che le carni giouani sono più accommodate dell'altre. Ne sono tanti nell'Isole di Maiorica, & Minorica che alle volte hanno saccheggiate; le biade nelle campagne, donde n'è seguita tal'hor gran carestia.

Lo spinoso, detto da i Latini Histrice, è tutto pieno di lunghe, & grosse spine, molto sottilmente appontate. Habita sotto terra nelle tane: & molto piu la notte ch'il giorno esce alla pastura, egli sta tutto il verno ascoso nelle sue cauerne, come fa l'Orso: & tanto tempo stanno à partorire le femine dell'uno, quanto quelle dell'altro. L'Histrice, quando si corruccia, si ritira in sestesso: & gonfiando la pelle à modo d'uno Otre, tira per offendere i circonstanti, le spine dal dorso assai lontane. Onde accade spesso, che non solamente ferisce egli i cani, ma ancora i cacciatori. Delle spine si seruono le Donne per drizzarsi, e spartire egualmente i capelli del capo, lasciando nel mezo vn calle picciolo, & angusto: questa carne è pessima, si dice per prouerbio, Spinosior Hystrica, per gli huomini rustici, duri, & aspri di natura, e di costumi. E Calfurnio disse, venit & hirsuta spinosior Hystrice barba. La cenere di questa carne, ò per dir meglio, la carne delle Histrice, cotta, seccata, e fatta in poluere, dandosi à bere alle donne grauide, non lascia scõciare le creature.

HISTORIA NATURALIS.



	Elettione	*Giouamẽti*	*Nocumenti*	*Rimedio*	*Gradi*	*Tempi Etadi Compleßioni.*
CAPONE	Che ſia giouane, graſſo, ben paſciuto, & alleuato alla campagna aperta.	Da al corpo humano nutrimento migliore di tutti gli altri cibi, fa buon ceruello, e manniene eguali, tutti gli humori.	Nuoce alle perſone otioſe il mãgiarne molto, per la gran copia di ſangue, che genera.	Auezzarſi à mangiarne poco, ouero ad eſſercitarſi molto più del ſolito.	E' temperato in tutte le qualità.	E' buono in tutti i tempi, à tutte l'etadi, & à tutte le compleßioni.
GALLO D'INDIA	Che ſia giouane, & ingraſſato alla campagna, morto d'inuerno, e fatto frollo all'aria della notte.	Da copioſo, & ottimo nutrimẽto, reſtaura i deboli, e conualeſcenti, accreſce lo ſperma, & inuita il coito.	Nuoce à chi non eſſercita il corpo, e col tempo fa venire le podagre, ò altre ſorte di catarri.	Mangiato in poca quantità, non molto ſpeſſo, & ben cotto arroſto con ſpetie.	E' caldo, & humido nel ſecondo grado.	E' buono in ogni tempo, conferiſce ad ogni età, & compleßione, eccetto che à i decrepiti.
PAVONE	Che ſia giouane aſſai, & alleuato in luogo di buon'aira, e che ſia molto ben frollo.	Nutriſce aſſai, & è cibo proportionato à quei c'hanno lo ſtomaco caldo, e che faticano molto.	E' di dura digeſtione, genera ſangue melanconico, e nuoce à chi viue in continuo otio.	Facendoſi dopo ch'è morto, ſtare quindeci giorni appeſo per il collo, con vn gran peſo à piedi all'aria freddiſſima.	Caldo nel ſecondo grado, e ſecco nel primo.	E' buono ne i tẽpi freddi p quelli che hanno lo ſtomaco caldo, & che s'affaticano aſſai.
PICCIONI	Che gia incomincino à caminare, & à buſcarſi il mãgiare da ſe, e che ſiano ben graſſi.	Sanano i paralitici per frigidità, accreſcono il coito, & il calore à i deboli, purgano le reni, e ſi digeriſcono preſto.	Nuocono alle cõpleßioni calde, grauano la teſta, ſpetialmente le teſte loro, & infiammano il ſangue.	Cuocendoſi ſtufati nel brodo graſſo, con agreſta, prune, viſciole, ouero con Aceto, e Coriandoli.	Sono caldi & humidi, nel ſecondo grado.	Sono buoni ne i tempi freddi, per i vecchi, & per i flemmatici, perche riſcaldano aſſai.
PAPERO	Che ſia giouane, graſſo, alleuato alla campagna, in luoghi aperti.	Da aſſai buon nutrimento, e particularmente ingraſſa quei che ſono magri, e macilenti.	Riempie il corpo di ſouerchia humidità, e tardi ſi digeriſce: la carne de' vecchi: genera la febre.	Soffiandoci il Borace nella gola auanti che ſi ammazzi, e poi cuocendoſi arroſtito e pieno d'herbe odorifere, e ſpetie.	E' caldo in primo grado, & humido nel ſecondo.	Sono buoni ne i tempi freddi, per quelli ch'hanno lo ſtomaco molto caldo, & che s'affaticano molto.
ANATRA	Che ſia giouine, graſſa, & fiolla.	Da molto nutrimento, ingraſſa, fa buon colore, bnona voce, & accreſce lo ſperma, e caccia la ventoſità.	A' i frigidi apporta calore, & à i calidi la febre, è di dura digeſtione, e di groſſo nutrimento.	Soffiandoci il Borace nella gola auanti che s'ammazzi, è poi cuocendoſi arroſtita, e piena d'herbe odorifere, e ſpetie.	E calda & humida nel ſecondo grado.	Non è buona ſe non ne i tempi freddi per quei c'hanno lo ſtomaco di fuoco: & che fanno grãdiſſimi eſſercitij.

HISTORIE NATVRALI.

Si è nominato solamente il Capone, per essere il piu eccellente nella sua spetie. Nutrisce molto, accresce il coito, & si preferisce à tutte l'altre carni, perche genera perfetto sangue. La Gallina genera sangue perfetto ancor essa, come fanno similmente i Polli, i quali si deueno mangiare quando incominciano à cantare, e le femine auanti che facciano l'oua. Il loro ceruello accresce il ceruello humano, & tutti questi sono di presta digestione, confortano l'appetito, e sono conuenienti à tutte le nature: ma bisogna che siano di mediocre grassezza: il suo brodo tempra le complessioni, & agguaglia gli humori, e giona alla vista, e fortifica il calore naturale, ma che non siano troppo vecchi. Vndici anni auanti la terza guerra di Cartagine, per legge di Gaio Fannio Consule fu interdetto, che nelle cene non si ponesse altro volatile, che vna Gallina alleuata alla campagna. Questo nome di Capone pare che voglia dire quà pone.

Il Gallo, la Gallina, & i Polli d'India, per esser dell'istessa spetie, sono ancora della medesima natura, e particolarmente i Polli di molta tenerezza sono commendati. Furono questi vccelli condotti di Numidia, e non d'India, e sono stati gli vltimi ad esser posti nell'vso delle mense per cibi di esquisito, e delicato gusto da' golosi: si come anco sono stati gli vltimi ad esser conosciuti, e riposti per la terza spetie di Galline. Sono detti da Greci Melagrides: perche fingono i Poeti, che le sorelle di Meleagro fussero conuertite in questi animali.

Il Paone è di difficil digestione, e però lungamente la sua carne si conserua, e Santo Agostino riferisce hauer mangiato della carne del Paone, c'haueua durato vn'anno: è la sua carne piu dura, che quella de gli altri augelli, e però si deuono prendere per mangiare, che siano molto giouani e tenerelli, e che sia d'inuerno, e che siano stati morti all'aria per molti giorni. E' il Paone di cattiua complessione, e di tristo nutrimento, & accresce mirabilmente la melanconia, & induce tristezza all'animo. Beuasi appresso di quello vino ottimo. Il Paone all'anno terzo s'ingrauida, e viue venticinque anni. Mangia il suo sterco, perche l'huomo non ne cani vtile, tant'è inuidioso. Alessandro Magno pose grandissima pena à chi ammazzaua vn Paone. Il primo che ponesse il Paone nelle tauole per cibo fu Quinto Hortensio Oratore Romano, huomo deditissimo alla gola.

I Piccioni seluaggi sono duri, e di tristo nutrimento. Viueno 30. anni, l'Inuerno stanno mutoli, e la Primauera cantano. Sono di due spetie, l'vna è detta Vinagine, perche si pasce per il piu di Lambrusca: e l'altra Torquata, perche pare propriamente, che habbiano al collo vna collana: onde disse Martiale. Inguina Torquati tardant, hebetantq. columbi. Non edat hanc auem qui cupit esse salax. Quei domestici, che sono alleuati nelle case, sono ancor' essi alquanto difficili à digerire, e particolarmente generano la schirantia, e fanno venire la febre, tanto sono caldi: ma conferiscono à i vecchi, & à i flemmatici. Quei che stanno in Colombaia, e nelle Torri sono piu eccellenti di tutti, che presto si digeriscono, & fanno buon sangue, e ristorano mirabilmente: Ma à tutti si hanno da leuare le teste, perche fanno doglia di capo. Quei che stanno per le case; sono humidi souerchiamente: nel tempo della peste fatta per contagione, chi vsa di mangiar solamente carne di Piccioni, & non altra sorte di carne; viue sicuro di non prender l'infettione di quella peste. I seluaggi si purgano col lauro, & in vecchiezza perdeno le vnghie. I domestici si basciano scambieuolmente auanti il coito.

Il Papero, quando si cuoce, ricerca molte spetie, e cose odorifere, per leuar via il tristo odore, che tiene la sua carne. E' di dura digestione, molto caldo, e molto humido: e però genera facilmente la febre, ma quando è giouane; è assai meglio, e manco male: ottimi sono il fegato, e le ale, massime quando sono ingrassati, e chi fa esercitio; puo vsar questa carne: ma non chi viue in otio. Gli Hebrei, perche spesso ne mangiano, sono sempre melanconici, di tristo colore, e di pessimi costumi. Il Papero si gode de herbe, e luoghi freddi, Sessio fu il primo che insegnasse la bontà, e l'ottimo sapore del fegato del Papero: altri vogliono che fosse Metello, & altri Scipione.

L'Anatra è piu calda di tutti gli augelli domestici: è anco molta humida, tardi si digerisce; ma le sue ali, e'l suo fegato sono molto lodati di buono, e presto nutrimento. Quando l'Anatra è grassa; da fortezza al corpo. Martiale lodò il petto, e la ceruice, dicendo: Tota mihi ponatur Anas, sed pectore tantum. Et ceruice sapit, catera redde coquo. Augmenta la carne, & ingrassa notabilmente quando è ben digerita. Il fegato dell'Anatra, oltre ch'è delicatissimo, e molto sano; cura ancora marauigliosamente i fluss Hepatici. Le Anatre partoriscono appresso le paludi, e subito nate entrano nell'acqua. Volano molto ben alto. Si purgano con l'herba Siderite, quando si senteno male.

	Elettione	Giouamenti	Nocumenti	Rimedio	Gradi	Tempi Etadi Complessioni.
FAGIANO	[illegible] che ha gusto, pr[illegible] caccia, e d[illegible] uo.	Con[illegible] à gli Hetici, allora à conualescenti, da buono nutrimento, [illegible] concia lo stomaco [illegible] gusto.	Non si caua de [illegible] Fagiano altro nocumento, se non che fa venire l'al[illegible] ma alle genti rustiche.	Che questi tali se n'astenghino, e lo mangino per le persone nobili, e delicate.	[illegible] temperato in tutte le quantità.	[illegible] è buono [illegible] tempi dell'anno, & dell'inuerno, per tutte [illegible] & complessioni.
PERDICE	Che [illegible] e ma[illegible] to [illegible]	Genera [illegible] nutrimento, presto [illegible] allo stomaco, delicata.	Le Perdice giouani non nuocono se non [illegible] chi la mangia, [illegible] caldo [illegible] carne [illegible]	Non si mangino se non quando sono frolle, e [illegible] per lungo tempo si facci [illegible] al vento fuor all'aria della notte.	[illegible] calda nel primo grado, e secca nel secondo.	Perche siano giouani, sono buone in ogni tempo, [illegible] ma [illegible] il tempo freddo.
QUAGLIE	[illegible]	Giouano solamente [illegible]	Si [illegible] venia la febre, [illegible] il [illegible] spesso spasimo.	A [illegible] C[illegible] & [illegible] biasimano [illegible] to.	[illegible] calda [illegible] humida [illegible] del secondo.	È buona nei tempi freddi, ma [illegible] vecchi [illegible] & à flemmatici.
TORTORE	[illegible] che [illegible] nuo [illegible] crità.	[illegible] nutrimento presto [illegible] digeri [illegible]	Nuocono [illegible] & [illegible] perche la loro carne [illegible] buona.	[illegible] alcuni [illegible]	[illegible] calde [illegible] secondo grado.	[illegible]
TORDI	[illegible] tempo [illegible] che [illegible]	[illegible]	Nuoce [illegible] che [illegible]	[illegible] di buona [illegible]	Sono caldi, & [illegible] nel [illegible]	Sono [illegible] ogni [illegible] complessione; [illegible]
BECCAFICHI	[illegible]	[illegible] cordiali.	[illegible] febre, [illegible] Vtilsi.	[illegible]	[illegible] grado.	[illegible]

	Elettione	*Giouamẽti*	*Nocumenti*	*Rimedio*	*Gradi*	*Tempi Etadi Compleſſioni.*
FAGIANO	Che ſia graſſo, preſo in caccia, e d'inuerno.	Cooferiſce à gli Hettici, riſtora i conualeſcenti, da ottimo ootrimento, e racconcia lo ſtomaco guaſto.	Non ſi ſcriue del Fagiano altro nocumento, ſe oon che fa veoire l'aſma alle genti ruſtiche.	Che queſti tali ſe n'aſteogano, e lo laſcino per le perſone oobili, e delicate.	E' temperato io tutte le qualità.	Queſto è buoo one i tempi dell'Autunno, & dell'louerno, per tutte le etadi, & compleſſioni.
PERDICE	Che ſia giouane, e maſchio, quali ſono i Perniconi, e s'è poſſibile, che s'ingraſſi in caſa.	Genera ſottil outrimento, preſto ſi digeriſce, ingraſſa, diſecca l'humidità dello ſtomaco, giouа molto alli conualeſcenti.	Le Perdice giouа oi ooo noocooo ſe noo à geote ruſtica, ma le vecchie ſono di duriſſima carne, e di cattiuo ſapore.	Non ſi mangioo, ſe noo quando ſono giouinelle, e le vecchie per lũgo tempo ſi facciоo venir frolle all'aria della ootte.	E' calda oel primo grado, e ſecca oel ſecondo.	Pur che ſiano giouini, ſono buone io ogni tempo, per tutti, ma ricercono il tempo freddo.
QVAGLIA	Che ſia nutrita in paeſi doue oon ſia l'Elleboro, che ſia preſa da vcello di rapina, e che ſia graſſa, e ben frolla.	Giouа ſolamente à melancooici, che per eſſer molto humida tempra la loro ſiccità. Nel reſto piace à goloſi.	Si corrompe ſubito nello ſtomaco, fa venir la febre, e genera il tremore, e lo ſpaſimo.	Alcuoi dicono, che con l'Aceto, e col Coriandro, ſe gli leua la malignità, & altri la biaſimano à fatto.	E' calda oel fine del primo grado, & humida nel fioe del ſecoodo.	E' buona ne i tempi freddi, ma nuoce à i vecchi, à i paralitici, & à i flemmatici.
TORTORE	Che ſiano giouani, & auanti che ſi mangino, s'ingraſſino per alcuni giorni in caſa, accioche perdano vn poco di ſiccità.	Dãno ottimo outrimeoro, preſto ſi digeriſcono, ſottiliсano lo ſtomaco, aſſottigliano l'ingegno, accreſcono il coito, e ſono di buoo ſapore.	Nuocono à i colerici, & à i meláconici, perche la loro carne ha in ſe molta ſiccità.	Auanti che ſi mãgino, ſi deuono teoere in caſa per alcuni giorni à cibare di cibi, che ſiano aſſai humidi.	Sono calde, & ſecche nel ſecondo grado.	Sono buone ne i tempi freddi per i vecchi, & per i flemmatici, ma ouocono à i colerici, & melanconici.
TORDI	Che ſia il tempo freddo, e che ſiano graſſi, e paſciuti di grani di Ginebro, & di Mortella.	Danno buoo nutrimento, preſto ſi digeriſcono, faono buon ſangue, e ſono molto vtili à i conualeſcenti.	Nuocono à quei che ſono ſoliti patire di Hemicrania, e di freneſia.	Cuocendoſi nel brodo di buona carne, ſtuffati col petroſello, & altre herbe aperitiue.	Sooo caldi, & ſecchi oel fine del primo grado infino al principio del ſecondo.	Sooo buoni ne i tempi molto freddi, per ogni età, e compleſſione, eccetto che per i vecchi.
BECCAFICHI	Che ſiano molto graſſi, nel tempo che i fichi, e l'vue ſono bẽ mature, e che ſiano molti in oumero.	Dãno ottimo nutrimento, riſueгliano l'appetito, maſſime à cooua leſcenti, e ſono cordiali.	Nuocono à gl'infermi, e maſſime à quei che hanno la febre, e fanno venire tiſichi i Villani.	Non ſi diano à queſti tali, ma ſi ſeruioo per i buõ compagni: & ſopra tutto, che ſiano aſſai.	Sono caldi, & humidi oel primo grado.	Sooo ottimi nel tempo, che le vue ſono mature, per ogni età, e compleſſiooe: ma nuocon' a gli infermi.

HISTORIE NATVRALI.

La carne del Fagiano nel nutrire, e nello smaltirsi presto, è pari à quella della Gallina, ma al gusto è molto più soaue, è di complessione mezana tra il Capone, e la Perdice. I macilenti, & estenuati con questo cibo subito si rifanno, perche è più lodato di tutti gli altri volatili, per la sanità, e per la forza che dà: & è preferito anco alle Galline, delle quali è alquanto più secco per l'aria, per il nutrimento, e per l'essercitio maggiore, che fa. Ha virtù di fortificare la Digestiua, e di render subito le forze à quei che sono fatti deboli. Il Fagiano è stato così nominato da Fase fiume di Colchi. Da volgari è detto Fasano perche fa sano l'huomo. E' infestato da pidocchi, contra quali hà per rimedio il rinoltarsi nella polnere.

La Perdice viue sedeci anni di vita, ma non è buona se non quando è assai giouine, perche quando inuecchia; si fa dura, e perde il buon sapore: la sua carne è ottima, e lodata più della Gallina, conferisce allo stomaco, & à conualescenti, che vogliono ingrassare. Accresce il coito, e perche declina alla siccità; nuoce à melanconici, & ristringe il corpo: si mangia lessa, & arrostita, ch'in ogni modo è buona, e non lascia far corruttione nello stomaco. Mangiata con l'aceto sana il flusso. La Starna è dell'istessa natura, virtù, e qualità, genera molto, & ottimo sangue, che penetra presto. E' la Perdice consecrata à Giove, & à Latona. In Paflagonia hanno le Perdici dui cuori. Sono tanto lussuriose; che stando incontro ai maschi; s'impregnano del vento che spira da quella banda. Le Perdici si purgano col Lauro.

Le Quaglie sono in opinione di tutti gli scrittori, che generino lo spasimo, il tremore, & il male caduco: e però le biasmano in tutto, e per tutto, dicendo che nuocono alle complessioni temperate, & alle distemperate: che sono difficil digestione, che dispongono i corpi alla generatione della febre: & in somma dicono, che la carne loro sia peggiore di tutte l'altre. E questo dicono ch'auuiene, perche ella mangia l'Elleboro, & di quello si pasce, & anco di semi velenosi. Onde per fuggir questo dubbio; si potrebbono alleuare nelle case, con semi buoni, & salubri. I Greci chiamano la Quaglia Ortix, onde l'Isola di Delo principalissima nell'Arcipelago, fu detta Ortigia, perche in quella furono ritrouate prima le Quaglie. La loro guida si chiama Ortigometra. I Latini la dicono Coturnix.

Dice Galeno, che le Tortore giouini, e grasse danno buon nutrimento, ma le vecchie sono di difficil digestione, e generano sangue melanconico; e però non si denono mangiare, quando hanno passato l'anno: e sempre, se ben son giouini; si pongano dui giorni morte all'aria della notte, acciochè siano più tenere. Essendo che sono di carne più secca, che tutti gli altri vcelli, e così preparate fanno vn'ottimo sangue, e sono di veloce digestione, & accrescono il sangue à quei, che n'hanno bisogno: e fanno bonissimo ingegno, secondo Auerroe nel 5. del Colliget. La Tortora si nasconde la Primauera, & perde le penne. Quando bene; non rimanda il capo in dietro: Viue otto anni, e si purga con l'herba chiamata Parietaria.

I Tordi si denono elegger grassi, e che siano stati presi col laccio, ouero con le reti, della qual natura, qualità, e virtù, sono ancora i Merli, e però tutti si comprendono in vno istesso capitolo: e perche la loro carne declina alquanto alla siccità, come anco fanno tutte le carni de' volatili; però si ci desidera la grassezza, acciochè quella humidità venga à temperare la siccità naturale. Et anco perche aiuta la digestione. Sono i Tordi molto gioneuoli à i macilenti, primi di sangue, & in somma à quei che cercano ristoro. Il Tordo fa col fango il nido nelle cime de gli arbori: egli è ben loquace; ma gli è particolarmente ascritta la sordità, onde si dice per prouerbio, Surdior Turdo. Aggripina moglie di Claudio Cesare n'hebbe vno, che imitaua le parole humane secondo Plinio. I Tordi piacquero molto à Martiale, & ad Horatio.

I Beccafichi sono nelle tauole de' Signori molto stimati, e con gran ragione, poi che sono al gusto tanto delicati, al digerir così veloci, & al nutrire molto oportuni. Non grauano lo stomaco, se ben si mangiassero à centinaia, anzi gli danno conforto, ristoro, e forza. Similmente si vede per esperienza, che quando si mangiano assai Beccafichi; tutto quel giorno si stà allegro: per il che concludo, che generino spiriti vitali, e che siano molto cordiali. E finalmente generano vn'esquisito e molto lodato sangue. I Beccafichi, nel tempo dell'Autunno, si chiamano Ficedale, perche mangiano i fichi: & ne gli altri tempi sono detti Melancoriphi, perche hanno negra la cima del capo. Sumq. Melancoriphus quòd mihi fuscus Apex.

HISTORIE NATVRALI.

	Elettione	*Giouamẽti*	*Nocumenti*	*Rimedio*	*Gradi*	*Tempi Etadi Complessioni.*
CAPO	Che sia di anima le temperato in complessione, e di età mediocre: perche quãdo nasce, è troppo humido, e quando è vecchio, è troppo secco.	Da grandissimo ootrimento al corpo, prouoca l'orina, muoue il corpo, & accresce il coito.	Ingrossa gli humori sottili, genera i grossi, graua lo stomaco, perche tardi si digerisce, & difficilmente passa.	Mangiando seco sapori fatti cõ senapa, come la mostarda forte, ouero coo altre cose molto aromatiche.	E' caldo nel primo grado, & humido nel secondo.	E' buono oe i tẽpi freddi, per i giouani, è per i colerici: ma oon è buono per i vecchi, e per flemmatici.
OVA	Siano di Galline giouani, grasse, e che siano calcate da i Galli, e nate di fresco: pche il lor calore è più forte, il che si conosce dall'odore, e dal sapore.	Nutriscono presto, & molto, accrescono il coito, e lostimolano, giouano à tisici, allargano il petto stagnano lo sputo del sangue, e chiariscono la voce.	Tardano la digestioоe, s'appresso subito si mangiano gli altri cibi, e fanno venire le lẽtigini nella faccia.	Che si mangi solamente il rosso, & tra l'oua, e gli altri cibi si põga qualche ioterual lo di tempo.	Sooo calde & humide, ma temperatamente.	Purche siano fresche, sono buone io ogni tempo, ad ogni età, & per ogni complessione.
FEGATO	Che sia di Oche ingrassate col latte; ouero di Galline grassa, ò di Porco impastato con ficchi secchi, auãti che si ammazzi, ma che sia maschio, giouane	E' delicatissimo al gusto, da vn ottimo notrimento al corpo, e particolarmente sana quei, che nel farsi notte gli manca la vista.	Fatica lo stomaco, e l'aggraua, ritardando la digestione, massime se l'animale non è stato impastato come s'è detto, ouero è di molto anoi.	Se si cuoce bene, sin che sia consumato il sangue, che tiene, e in sua compagnia sia ò Saluia, ò Lauro, e poi sopra si ponga succo di cose Acetose.	E' caldo, & humido nel secondo grado.	E' buono in ogni tempo, ad ogni età, & ad ogni cõplesione: purche habbia le condiooni, che si sono dette di sopra.
TRIPPA	Che sia di animale grasso, morto nella sua piu bella età, ben pascolato, & essa sia molto ben purificata, netta, e grassa.	A quelli che sentooo grande ardore nello stomaco, e nel veotre, perche genera humori frigidi.	A quei che patiscono le Varici, la Lepra, & altri mali melanconici.	Cuocendosi molto beoe, e per lungo tempo à lesso, cõ Menta, & spetie assai, accioche perda la sua durezza.	E' fredda, & secca nel secoodo grado.	Questa oõ è buona se ooo ne i tẽpi freddi, per i giouani, & per quei che sono di calda complessioe, e che molto s'affaticano.
TESTICOLI	Che siano di Galli ingrassati, e nõ di quadrupedi vecchi, ouero che siano di Agnelli, ò di Porci giouani, e grassi.	Danno al corpo vn'ottimo nutrimento, moltiplicano lo sperma, e accrescooo il coito.	Sono di tarda digestione, massime qoei de gli animali vecchi, e grauano alquanto lo stomaco.	Cuocendosi prima con Pulegio mootano, e sale, e poi facendosi frito oel butiro fresco, ò stuffati con sughi acetosi.	Sono caldi & humidi nel secondo grado.	Questi sono buoni ne'tẽpi freddi, ad ogni età, & cõplessione, eccetto che à i decrepiti, & a i flemmatici.
PIEDI	Che siano di Capretti, e di Agnelli, ò di Vitella, ouero di altri animali giouani, che siano di molta fatica.	Giouano à i colerici, e à chi ha il sangue sottile, fanno dormire, e nutriscono copiosamente, e saldaoo le vene rotte sul petto, e giouano à i tusici.	Nuocono à quei che patiscono i dolori colici, la Sciatica, & altri mali nelle giunture, perche generano humori vischiosi.	Cuocẽdosi bene, à lesso, sin che siaoo disfatti, & poi apparecchiandosi cõ aceto, e Zafferano, se gli leua ogni malignità.	Sooo temperati nel caldo, ma humidi nel principio del primo grado.	Sono buoni d'ogni tempo, per i giouani, & per i colerici: Ma fanoo danno a i vecchi, a i flemmatici, et a i podagrosi.

HISTORIE NATVRALI.

Il Capo per esser composto di parti diuerse, è di grosso nutrimento, perche il ceruello è tutto viscoso, e tardi si digerisce, & ogni ceruello nuoce allo stomaco, & induce nausea, e però quando vuoi mouere il vomito; da nel fine del pasto vn poco di ceruello condito grassamente, che subito seguirà. e però l'esperienza ha insegnato che si mangi in principio. Il miglior ceruello è quello de gli animali secchi, e non humidi: e però è miglior quello de gli augelli, e massime delle montagne. Gli occhi sono parimenti di natura acquea, composti di sette tuniche, tre humori, e sei muscoli: per la grassezza hanno in se viscosità assai. La cotica, l'orecchie, il naso, & i labri sono cartilaginosi, onde generano sangue freddo, viscoso, e fanno l'opilatione. Mangiandosi con Mostarda, ò altro sapor forte diuentano migliori: ci è anco la lingua co' suoi muscoli, e le Glandule, dette Animelle, fatte per la generatione dello sputo, questa è facile à digerirsi, e soaue al gusto. Le Glandule sono ancora nelle mammelle, e quando sono piene di latte, sono molto delicate.

Non solo si lodano l'Oua delle Galline; ma anco quelle delle Perdici, e de' Fagiani. l'Ouo è vn'animale in potenza, prodotto dalla superfluità di chi lo genera. La cui complessione è temperata, ancor ch'il bianco habbia del freddo, e'l rosso del caldo, e tutti dui dell'humido. Nutriscono presto per la sottilità della sua sostanza, e per il temperamento del suo liquore. Nutriscono molto, perche tutta la loro sostanza mutata s'assomiglia in tutto à i membri, per la conformità e'hanno con la natura humana. Il Bianco è freddo, e di dura digestione, e però si deue buttar via: se si cuocono senza scorza, suffocate nell'Acqua; sono facili à digerire, come anco con la scorza meze cotte per sorbire, dette Tremule, ma se sarano assai cotte, detti sorbili; non nutriscono così bene, ne così presto. Le dure generano la pietra nelle reni, e le fritte, e le arrostite causano molti mali. L'Oua non fresche sono pessime.

Il Fegato di tutti gli animali quadrupedi vecchi è pessimo cibo, perche tardi si digerisce, difficilmente passa, e genera humor grosso. Per la soanità del gusto, & anco per l'altre cose, loda Galeno il fegato de gli animali, che sono stati impastati con farina, latte, e fichi secchi, e di questi prime sono le Galline, ò Caponi: seconde sono l'Oche: terzi sono i Porci: ma io ci pongo nel terzo luogo il Capretto con sua licenza. Con l'impastatura diuentano le viscere di questi animali tanto migliori di se stessi; quanto che sono gli animali più delicati, e più soaui de gli altri. I Fegati de' Pesci grandi, e nobili sono delicatissimi al gusto, di presta digestione, e di ottimo nutrimento, & anco i golosi li bramano come bocconi molto ghiotto.

La Trippa è veramente cibo da persone che faticano, e trauagliano assai il corpo, perche è più dura della carne del suo animale. Ma se gli auuiene che beu be ne si cuoca, & che nello stomaco si digerisca; da gran nutrimento: ben che sia più freddo del sangue, l'humore ch'essa genera, & anco più crudo. La Trippa della Vitella si digerisce, e si cuoce più presto, e meglio di quella di Vaccina, e così anco quella de' Capretti si sente al gusto tenerissima: onde diremo il primo luogo esser di Capretti, il secondo di Vitella, il terzo della Vacca, quantunque ella sia dell'altre più grassa, e più saporita. Appresso Romani era mandato in essilio colui, che ammazzaua il Bue, ò la Vacca per mangiarsi la Trippa, che da Latini è detta Omasum.

La sostanza de' testicoli è simile à quella delle mammelle, ma è alquanto più calda, per rispetto dello sperma, che essi generano. Quei di Galli impastati sono soaui al gusto, e di ottimo nutrimento. Anzi Auerroe disse, che Tantum nutriunt, quantum ponderant. I Porci si castrano, perche la sua carne diuenti più saporita, & manco humida. Ma i Tauri acciò che siano atti all'agricoltura: atteso che non si possono domare da gli huomini così facilmente. I Testicoli del Porco sono migliori di quei de gli altri quadrupedi, e se bene sono vn poco tardi à digerirsi; nondimeno danno poi vn'ottimo nutrimento.

Sono migliori i Piedi dauanti, perche con la fatica si fanno più digestibili. Generano i Piedi humori viscbiosi, & grossi, & il loro sangue è più freddo di quello che genera la carne. Quando sono ben cotti; si digeriscono assai presto, e sono di conueniente nutrimento, e se bene sono parti estreme prine di carne; nondimeno per il continuo moto, e gran fatica che fanno, perdeno la durezza, e la viscosità, e'hanno i nerui, e gli altri membri che non durano fatica. Si prendano adunque i piedi de gli animali sudetti, & si cuocano assai, fino che siano disfatti, & poi vi si metta Aceto, e Zafferano, che perderanno la viscosità, e si mettano in principio della mensa, che faranno appetito.



	Elettione	*Giouamẽti*	*Nocumenti*	*Rimedio*	*Gradi*	*Tempi Etadi Compleßioni.*
CARPIONE	Sẽpre che si puo hauere, prendasi di qual si voglia tempo, forma, e misura, che sempre è perfettißimo.	Da ottimo nutrimento, è di esquisitißimo, e delicatißimo sapore. Tal che di commun cõsenso egli è il più oobile di tutti i pesci.	Non apporta oes suna sorte di danno, ò nocumẽto, se non che la caroe sua presto si corrompe, e però si deue cuocer subito.	Sia accarpionato, leuate le scaglie, e le budella, si fa star nel sale p sei hore, poi si frige ne' loglio, e si bagna d'aceto, doue siano bollite spetie, e zafferano.	E' caldo temperatamente, & humido nel principio del primo grado.	E' buono in ogni tempo, ad ogni età, & a qual si voglia compleßione
TRVTTA	Che sia grossa del mese di Maggio, e che sia presa in rapidißime acque, oue siano sassi, & precipitij grandi, e oon in laghi.	Nutrisce ottimamẽte, si digerisce presto, e genera vn' humor frigido che rinfresca il fegato, e'l sangue, e però è buona nelle febri ardenti.	Subito si corrompe, e però subito presa si ha da mãgiare, nnoce à vecchi, & a chi a stomaco debole.	Se si cuoce nell'acqua, e nell'aceto in portioni eguali, e si mangia con sapori acetosi, ouero si accarpioni, come si e detto.	E' frigida nel principio del primo grado, & humida nel fioe del primo.	E' buona ne i tẽpi caldi, per ogni età, eccetto che per i decrepiti, et per ogni compleßione, eccerto che per i flemmatici.
STVRIONE	Che sia preso oe i fiumi, perche qui ui si fa piu grasso, e più saporito, che nel mare. Che sia di estade, e si mangi la pancia principalmente.	Si stima nelle tauole per cibo lautißimo, e pretioßimo, e che tenga il primo loco. Nutrisce assai, accresce il coito, e rinfresca il sangue.	Nuoce à gli Infermi, & à i conualescenti, perche ha la carne grassa, & genera humor vischioso, che tardi si digerisce.	Cotto à lesso nell'acqua, & aceto, e poi mangiato con sapor bianco, che sia acetoso, con vn poco di cannella dẽtro.	E' caldo nel principio del primo grado, e humido nel secondo.	E' buono nei tempi caldi per ogn' vno, eccetto che per i cattarrosi, e per quei che patiscono dolori nelle giunture.
OMBRINA	Si deue mangiare spetialmente ne i giorni canicolari, ch'è all'hora più grassa, e più saporita, e tra tutte le parti si loda più il ventre.	Dopo lo Sturione, è il più oobile e'l più saporito pesce che si mangi. Da buõ nutrimẽto, presto si digerisce, rinfresca il sãgue, e cresce lo sperma.	Nuoce allo stomaco freddo, & tardi si digerisce, quando oon è bẽ cotta, e genera ostruttioni.	Cuocendosi à lesso nell'acqua, & aceto, e poi mangiãdosi col sapor bianco, ouero arrosto piena di garofani bagnãdosi con molto oglio, & agresta.	E' calda temperamente & humida nel primo grado.	E' buona ne i tẽpi molto caldi, per i giouani, e per i colerici: ma nuoce a i vecchi, à i flemmatici, & alle persone otiose.
TRIGLIA	Si deue elegger più presto piccola che grãde, che si digerisce meglio, e non sia presa in luoghi fangosi, oe in mari morti, ma in luoghi sassosi.	E' delicata al gusto, posta sopra i morsi de' velenosi animali li sana, e mangiata leua le malie fatte cõ mestrui di doooe.	La Triglia affocata nel vino, che sia beuuto, fa l'huomo impotente, e la donna sterile. E' di dura carne, e tardi si digerisce.	Se si cuoce sopra la craticola bagnãdosi con oglio, e succo di Aranci. ouero fritta si cõdisce cõ aceto, spetie, e zafferano, e cosi si conserua per molti giorni.	E' calda nel primo grado, e secca nel principio del secondo.	E' buona nei tempi caldi per i giouani, e per i colerici, & per quelli c'hanno lo stomaco gagliardo, e per le pßone che s'essercitano assai.
LAMPREDA	Che sia presa oe i fiumi al mese di Marzo, o di Aprile, ch'all'hora è più grassa, e la spinal midolla è più tenera.	E' delicatißima al gusto, e pretioßima nelle tauole: da ottimo nutrimento, & moltiplica lo sperma.	Si digerisce vn poco tardi, maßime se non si cuoce bene, e si crede che nuoca a ipodagrosi, & à chi patisce oei oerui.	Se si affoga dẽtro la malualia, e se gli serra la bocca cõ noce moscata, e i buchi, co i garofani, e si cuoca i vn tegame cõ nocciole pane, oglio, spetie, e Maluasia	E' calda temperatamente, & humida nel primo grado.	E' buona d'ogni tempo, per ogni età, e compleßione: eccetto che per i decrepiti, per i podagrosi, & per quei che patiscono ne i nerui.

HISTORIE NATVRALI.

Il Carpione non è stato conosciuto ne da Greci, ne da Latini, ha la schiena tutta macchiata di color negro, fosco, e d'oro. Nasce solamente nel lago Benaco, detto volgarmente di Garda, ancora ch'alcuni se ne trouino nel lago della posta, donde nasce il Fibreno, ma sono piccoli, che non arriuano alla libra, ma quei di Garda sono di sei, e di otto libre. Partorisce nel principio dell'estade, e perche nelle budella non si troua altro escremento, che arena d'oro; si crede da molti, ch'egli d'oro si pasca: massime perche viue nel fondo del lago. In ogni modo che si cuoca, è di delicatissimo sapore, e si conserua con frondi di Lauro, Mirto, e Cedro.

La Trutta non fu conosciuta da Greci, e tra Latini Columella la chiama Piscis varius, Santo Ambrosio la chiama Tructa. Eliano Trocta. Ausonio disse. Purpureisq. salar stellatus tergor aguttis. Ella è tutta macchiata di rosso, ò di colori simile alla purpura, & alcuni luoghi hanno del negro. Quelle che nascono ne i laghi sono molto maggiori di quelle di fiumi. Sempre nuota contra acqua, e saglie altissimi sassi. Quando è morta subito perde il sapore, e la bontà, onde subito conuiene mangiarsi. Dicono i golosi, che si deue cuocere nel brodo di vn grassissimo Capone. Quelle de' laghi nuocono à gli infermi, ma non quelle di fiumi, che come saßatili, e digestibili si concedono nelle febri ardenti. Accrescono lo sperma.

Lo Sturione, quando è piccolo si chiama Porcelletta, e quando è grande si chiama Sturione, ma però non sono spetie differenti. Si troua in Mare, & in fiumi, perche dal Mare va all'acqua dolce. Partorisce l'estade, cosi in Mare come ne' fiumi. Non si pasce di pesci, ma di escrementi; e di grassezza e di cose minute, che troua: si piglia tutto l'anno nõ con hami à quali non si accosta ma con reti. Auanza di sapore tutti i pesci d i Mare, e di fiumi. Delle sue oua salate si fa il Cauiaro, che si porta in mercantie, e si mangia cotto, e crudo, e se ne fa assai nel mercato di Tana appresso il fiume Tanai, & è ottimo per sueglior l'appettito, e per far bere con gusto, e della polpa se ne fanno gli schenali che sono salati, e secchi al fumo.

Questo pesce fu detto da Greci Sciena, che vuol dir Ombra, perche col suo veloce nuoto fuggendo, più tosto appare ombra che pesce. Quando è picciola pare tutta d'argento, ma quando diuien grande tiene il corpo sotto che pare d'argento lucido, & di sopra oscuro, & opaco, se ne sono vedute di 60. libre. Nasce, e viue nel mare appresso i scogli herbosi, e vicino à i gorghi dell'acque, e non entra nell'acque dolci: Mangia altri pesci, e sempre camina sola, e non in compagnia d'altri, ancora che siano della sua spetie. Quando ha paura; nasconde solo il capo, e gli occhi.

La Triglia è detta da Latini Mullus, e da Venetiani Barbone, si pasce di Alga, d'Ostreghe, e di pesci minuti, e particolarmente di lepri marini, e però è consecrata à Diana: rare volte passa il peso di due libre. Appresso i Romani antichi erano in grandissima stima le Triglie, e le pagauano molto care, per hauerne il segato. E' pesce marino, ma non nasce ne i mari di Settentrione, si troua anco ne' stagni di mare, ma quella è di cattiuo nutrimento. Si mantiene anco ne i Viuari viua come gli altri pesci. Partorisce tre volte l'anno, e però è attribuita alla triforme Dea. Dice Oppiano. Accipiunt Triglæ terno cognomina partu. Dicono i Cuochi, che la Triglia non si apre, ma perche resti intiera; basta che gli diano vn bascio alla bocca. La Triglia ha due barbe nel labro di sotto, e però è detta Barbone. Affogata nel vino che si bene; fa venire in odio il vino.

La Lampreda ha hauuto questo nome: perche sempre sta leccando le pietre. Si troua in mare, e ne i fiumi, perche nel principio della Primauera entra nell'acque dolci, & al principio dell'estade ritorna al Mare, e nel fine della Primauera partorisce doue si troua. Nell'estade la sua spinal midolla, ch'è tutta senza spine, diuenta durissima, e però in quel tempo non si deue mangiare. La sua carne è di ottimo nutrimento, e nelle tauole è molto desiderata. Da Latini è chiamata Mustella; e da Greci Galexia. Quelle che sono grosse, e macchiate si pigliano in alto mare, lontano dal lito, e molto di rado si pigliano ne' fiumi, i Tedeschi le chiamano Noue occhi.

	Elettione	Giouamenti	Nocumenti	Rimedio	Preadi	Tempi Preadi Complessio- ni.
DEN- TALE						
ORA- TA						
CAPA- MARO						
SPIGO- LA						
CEFA- LO						
LAC- CIA						

	Elettione	*Giouamẽti*	*Nocumenti*	*Rimedio*	*Gradi*	*Tempi Etadi Compleßioni.*
DENTALE	Che ſia graſſo, & preſo nella coſta di Amalfi, ouero in Schianonia, & accõciato in gelatina.	Da copioſo nutrimẽto ma s'è molto graſſo; non nutriſce tanto, e ſi digeriſce meglio. Stringe il corpo.	E' di tarda, e difficil digeſtione, & aggraua lo ſtomaco, maſſime che ſia debole.	Cuocendoſi nell'acqua, con molto oglio, e ſale: ouero arroſto bagnãdolo ſpeſſo d'oglio, e di Agreſta, ouero facendoſene la gelatina.	E' caldo nel primo grado e ſecco nel primo.	E' cibo delicatiſſimo per l'inuerno, per i giouani, e per i colerici, ma non per i vecchi, ne per i flematici.
ORATA	Che ſia preſa d'inuerno, in alto mare, e non in altro tempo, ne in mare morto: ſi lodano quelle che ſono preſe ne i mari di Leuante.	Da copioſo, & buono nutrimento, à chi la digerißee bene, e ſana i veleni naturali, et accreſce il coito.	E' difficile da digerirſi, perche ha la carne molto dura, per chi ha lo ſtomaco debole.	Cuocendoſi in acqua & oglio, con zafferano, ſpecie, vua paſſa, & herbe odorifere, ouero ſu la craticola, ò amarinata.	Nel caldo è temperata, ma è ſecca nel primo grado.	E' buona l'inuerno, perche è piu ſaporita, conferiſce à i giouani & à quei che ſono di calda compleßione, di gagliardo ſtomaco, e di grand'eſſercitio.
CALAMARO	Che ſia piccolino, & non grande, perche è più tenero, è piu preſto ſi digeriſce, e che non ſia preſo in mari morti.	E' delicatiſſimo al guſto, è molto ſtimato nelle tauole, accreſce l'appetito, e da all'huomo molto, & buon nutrimento.	Quando è grande, è di difficil cõcottione, e particolarmente nocee à i paralitici.	Si cuopre con la farina, e ſi frigge, e poi s'aſperge cõ ſucco d'Aranci. Meglio ſi cuoce ĩ acqua, e vino alpari, oglio, pepe & herbe odorifere, col ſuo ſuco.	E' freddo nel primo grado, & humido nel ſecondo.	Quando è, piccolino; è buono d'ogni tempo, e per ogni perſona, ma quando è grãde; ricerca vno ſtomaco gagliardo, perche è di dura digeſtione.
SPIGOLA	Che ſia candidiſſima, e molliſſima e ſi chiama Lanati, e che ſia preſa nel Teuere, tra li dui põti, d'inuerno, e ſpetialmente del meſe di Gẽnaio.	E' di ſapore delicatiſſimo, è molto grata nelle tauole, e rinfreſca aſſai, generando humor freddo, e ſottile di ſoſtanza.	Nuoce quando è grauida, perche genera molti eſcrementi, & in ogni tẽpo, per eſſer aſſai humida, nuoce à i catarroſi.	Cuocendoſi ſopra la craticola, à fuoco lẽto, bagnãdoſi con oglio, aceto, e ſale; ouero in acqua, e aceto, e poi mangiandoſi con ſapor biãco Acetoſo.	E' fredda, & humida nel ſecondo grado.	Il tẽpo della ſua perfettione è il meſe di Gennaro, onde ſi dice per prouerbio. Gẽnaro ſpigolaro, & all'hora cõferiſce ad ogn'età, e cõpleßione.
CEFALO	Che ſia preſo in mare, non fangoſo, ma arenoſo, e ſaſſoſo: e che'l lito guardi à Settẽtrione che nõ ſia grauido, ne graſſo, perche queſti ſono sẽza ſapore.	E' delicato al guſto, & il brodo doue egli è cotto, muoue il corpo, da buon nutrimẽto, e il ſuo fiele ſana i dolori de gli orecchi.	Nuoce allo ſtomaco, quando è di acqua fangoſa, non ſi digeriſce, e genera triſti humori, e molti eſcrementi.	I groſſi ſi cuocono a leſſo, ouero ſi fanno arroſto; i piccioli ſi friggono. Cõ i primi ſi cuoce l'origano, e con quelli vltimi ſi pone il ſucco di Aranci.	E' frigido nel primo grado, & humido nel ſecondo.	Queſto è cibo p l'Autunno, e per l'inuerno: ma ricerca giouentù, compleßione calda, ſtomaco gagliardo, e grãd'eſſercitio.
LACCIA	Che ſia preſa in acque dolci, e nõ in Mare, perche in fiume ſi fa graſſa, tenera, e ſaporita, & ſia d'Aprile, ò di Maggio. e ſia piena d'oua.	E' delicata al guſto, e da aſſai nutrimento al corpo, e prouoca il ſonno. Ha in capo vna pietra che gioua alla Quartana.	Nuoce quando è preſa ĩ Mare, perche ha la carne dura, è nuoce ancora a chi ha lo ſtomaco debole, perche genera flẽma.	Se ſi cuoce nell'acqua con aceto, e ſale e ſi mangia con ſapore aceteſo, ouero ſi fa arroſto bagnata cõ aceto, e oglio col finocchio, ò Saluia, ò roſmarino.	E fredda nel primo grado & humida nel ſecondo.	Ogni volta che q̃ſto peſce ſia preſo in fiumi, e che ſia nel tempo della primauera, cõferiſce ad ogni età, & compleßione, in mediocre quantità.

HISTORIE NATVRALI.

Sono i Dentali chiamati dà Greci Sinodi, e da Latini Dentices: quando sono piccioli; nuotano, e viueno separati, e solitary dalla sua specie: ma quando sono in età confirmata; stanno sempre in compagnia, è così ingannano i pescatori, che col cibo cercano prendergli, essi stando insieme, e ridotti in giro si danno il segno l'uno all'altro, e si ammoniscono, che nessuno vada à pigliar quel cibo: ma quei che vanno soli; facilmente si prendeno, ilche è in prouerbio appresso i pescatori. Gli Schiauoni li tagliano in pezzi, e li cuocono con l'Aceto, Sale, e molto Zafferano, & in gelatina li portano tutto l'anno à vendere per Italia.

L'Orata acquistò questo nome, perche ha le ciglia di color d'oro, e dà Greci fu detta Chrysophrys, ma i fianchi sono di colore d'argento. E' pesce di Mare, ma viue appresso à i liti. Partorisce l'estade, vicino alle bocche de'fiumi: e sta mentre dura il feruore dell'estade, nascosta nel fondo delle acque per 60. giorni, come impatiente del caldo: è stimata molto nelle tauole, è tenuta per pesce nobilissimo, e viue solo di carne d'altri pesci. Alcuni dicono che si troua nei laghi, ma appresso gli scrittori non se ne fa mentione. Sergio Orata fu il primo che conseruasse l'Orate nei vinarij. Onde prese questo nome. Sono questi pesci piu timidi de gli altri, perche si nascondono sotto le radici de gli arbori, che sono ne i liti, e col batter le frondi si spauentano, & si pigliano facilmente.

Il Calamaro si troua in tutti i Mari, e si chiama da Greci Theutis, e da Latini Loligo: è senza sangue, come anco sono tutti i pesci molli, i quali tutti hanno il capo tra il ventre e li piedi. Ha otto piedi, & è senza viscere, come gli altri molli. Ha vn'humor negro simile all'inchiostro, dentro vna vescica, il quale quando ha paura, esse fuori, come auuiene à gli huomini timidi, che se le moue il corpo, e questo humore, è detto da Greci Tolon, e la vescica Micona: così intorbida l'acqua, e fugge i pescatori: la femina ha due budella, che seruano per mammelle, e fa l'ouo, il che non ha, ne fa il maschio. Non si troua in acqua dolce. Non camina, ma solo nuota come la Sepia, ouero vola sopra l'acque come le Rondini. Mangia i Cefali, & i Pesci molto grandi.

La Spigola si chiama da Greci Labrax, & Licos, in Toscana Ragno, in Venetia Varolo, in Genoua Louazzo, in Napoli Spinola, ha la lingua d'osso, vna pietra nella testa, & il cuore triangolare: nasce nel mare, ma entra ne'fiumi, e nuota quasi sopra l'acque: partorisce due volte l'anno, ma l'ultimo parto è di poca vita. Mangia carne d'altri pesci, è rapace, vorace, e crudele, rode la coda del Cefalo, col quale ha scambieuole inimicitia, eccetto ch'il Giugno, il Luglio, e l'Agosto, nel qual tempo viueno insieme con grandissima concordia. Quando è circondata dalle reti; con la coda, ara e caua l'arena, e così abassandosi fugge la rete. Quando è ferita dall'hamo; fa la ferita maggiore, e caua l'hamo, e finalmente è ammazzata da Gambarelli, che molti n'inghiottisce & essi col corno acuto, che hanno in fronte la feriscono, Da Latini è detta Lupus.

I Cefali tutti si chiamano digiuni, non perche non prendano nutrimento, ma perche non mangiano per cibo cosa che sia animata: onde non si mangiano l'un l'altro, ma ne tan poco ne essima sorte di carne; onde non con la carne, ma col pane si prendono, si pascono d'Alga, e d'arena, e non vanno all'hamo, c'habbia carne. S'ingrauidano di Decembre, portano 30. giorni, e partoriscono vna volta l'anno, alle bocche di fiumi. Delle sue ouа salate si fanno le Bottarghe, dette da Greci Oatarica: l'ouа, & i parti piccoli non sono toccati da altri pesci, ma quando sono cresciuti; sono insidiati da tutti. Si trouano in tutte l'acque, e le gran pioggie li fanno diuentar ciechi. La Lussuria li fa pigliar facilmente, e quando hanno paura; nascondono il capo, credendosi esser tutti nascosti, e sicuri.

La Laccia fu detta da Greci Thrissa, da Venitiani Chieppa, da Napolitani Alosa, & da Ansonio Alosa: se non fosse la moltitudine delle Spine; non cederebbe ad altro pesce, tanto è ella saporita: massime quelle che si pigliano nel Tenere: dopo queste sono quelle dell'Arno, & vltime sono quelle del Vulturno. Quelle di Mare sono aride, secche, e dure, ma come entrano ne'fiumi; subito diuengono grassissime: & al principio di Giugno tornano nel Mare à partorire. Ne'fiumi non si trouano, se non piene d'ouа, ò di seme, che si dice latte. I Latini la chiamano Clupea, le migliori sono quelle d'Ouа.

HISTORIE NATVRALI.

Sono i [illegible] chiamati da Greci [illegible], e da Latini [illegible]: quando sono piccoli [illegible] e solitarij dalla sua specie: ma quando sono in età consistente; stanno sempre in compagnia, e cosi ingannano i pescatori, che col cibo cercano prenderli, [illegible] e si ammoniscono, che nessuno vada à pigliar quel cibo: ma quei che vanno soli facilmente si prendono, [illegible] in proverbio appresso i pescatori. [illegible] li tagliano in pezzi, e li cuocono con Aceto, Sale, e molto Zafferano, & in gelatina li portano tutto l'anno a vendere per Italia.

L'Orata acquistò questo nome, perche ha le ciglia di color d'oro, e da i Greci fu detta Chrysophrys; ma i suoi lati sono di colore d'argento. E' pesce di Mare, ma vive ancora [illegible] de, nasconde nel fondo delle acque per 60. giorni, come impatiente del caldo [illegible] pesce nobilissimo, e vive solo di carne d'altri pesci. Alcuni dicono che [illegible] ne fa mentione. Sergio Orata fu il primo che confermasse l'Orate nei vivai. Onde prese questo nome. Sono questi pesci più timidi de gli altri, perche si nascondono sotto le radici de gli arbori, che sono nei liti, e col battere le frondi si spaventano, & si pigliano facilmente.

Il Calamaro si trova in tutti i Mari, e fu chiamato da Greci Theutis, e da Latini [illegible] pesci, come anco sono tutti i pesci molli, i quali [illegible] Ha un'humor negro simile all'inchiostro [illegible] il corpo, e quello humore [illegible] Non [illegible] ma solo nuota come la Sepia [illegible]. Mangia i Cefali, & i Pesci [illegible] grandi.

La Sp[illegible] è chiamata da Greci [illegible], in Venetia [illegible], in Genova [illegible], in Napoli Spinola, ha la lingua d'osso, una pietra nella testa [illegible] si fa due volte l'anno, ma l'ultimo parto [illegible] col quale ha [illegible]. Quando è circondata dalle reti; con la coda [illegible] maggiore, e cava l'hamo, e finalmente è ammazzata da Gamarelli, che molti [illegible] & esse col corno [illegible] che hanno in fronte la feriscono. Da Latini è detta Lupus.

I Cefali [illegible] si chiamano digiunanti; non perche non prendano nutrimento, ma perche [illegible] non si mangiano l'un l'altro [illegible] poco nessuna sorte di carne; onde non [illegible] S'ingravidano di Decembre [illegible]. Delle sue ova [illegible] fanno le Bottarghe, dette da Greci [illegible] Sono in tutte l'acque [illegible].

La [illegible] fu detta da Greci [illegible] da Napolitani [illegible] [illegible] Quelle [illegible] [illegible] al principio di Giugno [illegible] [illegible] Clupea le migliori sono quelle [illegible].

	Elettione	*Giouamẽti*	*Nocumenti*	*Rimedio*	*Gradi*	*Tempi Etadi Complessioni.*
TONNO	Che sia giouane, che sia del mese di Settembre, e si deue prendere piu tosto la carne magra, che la grassa.	La sua carne sana i morsi de' cani rabiosi. Il suo ventre, ch'è grassissimo, come quello del Porco, è molto desiderato nelle tauole.	Genera molto escremento, tardi si digerisce, accresce la flemma, e graua lo stomaco.	Quando è cõseruato con sale si migliore, e fresco si cuoce su la craticola con Aceto, Coriandro, sale e molte specie.	E' freddo oel primo grado, & humido nel secondo.	Non si deue mangiare, se non l'Autunno, e l'Inuerno da i giouani, e da i colerici, e da quei, c'hanno buono stomaco, è che fanno molto essercitio.
TENGA	Che sia femina, e non maschio, e presa in fiume, ouero in lago nõ fangoso, e che nõ sia tempo d'estate, ma di Autunno, ò d'Inuerno.	Sono al corpo di poco, ò nessuno giouamento, ma tagliate per la lunghezza della schena, & applicate alle piante di piedi leuano l'ardor delle febri.	Si digeriscono tardi, grauano lo stomaco, e sono di cattiuissimo nutrimento, massime ne' giorni canicolari.	Cuocendosi con aglio, e herbe odorate, e spetie, al forno: ò cõ oglio cipolla, e vua passa: ò ronersciata, e empita cõ Mẽta, aglio, Petroselo, & Aceto.	E' fredda, & humida nel secondo grado.	E' cibo da vsarsi in tempi freddi, da i giouani, da i colerici, & da quei che molto s'affaticano.
LVCCIO	Che sia di fiume, s'è possibile, ouero di laghi, che non siano pieni di fango, che sia grande, fresco, & grasso.	Da molto nutrimento, & le sue masselle abbrusciate, & fatte in poluere, e beuute in vino al peso di vno scudo rõpeno la pietra.	E' di dura digestione di cattiuo nutrimento, & aggraua lo stomaco moltiplicando la flemma.	Cuocendosi à lesso insieme con herbe odorose, e con oglio, et poi mangiandosi col sapor bianco: ouero arrosto su la craticola cõ Origano, & Aceto.	E' freddo & humido nel secondo grado.	Questo è pasto graue, e però cõuiene l'inuerno à i giouani, à i colerici. Ma quãdo è preso in fiume, è molto manco nociuo, e piu digestibile.
ANGVILLA	Che sia grassa, & grossa: si lodano quelle del Faro di Messina per le prime, pur ne' laghi di Bolseno, e di Perugia sono tenerissime, e delicatissime.	Da grandissimo nutrimento, e satia presto chi la mangia. Il suo grasso stillato nel l'orecchie sana i dolori antichi di quelle, e la sordità.	Genera cattiuo nutrimento, & particolarmente molta flemma, e tardi si digerisce.	Si cõseruano col sale ouero si arrostiscono ne' spiedi con zuccaro, pane, & cannella sopra: e le picciole si frigono, con pepe, & agresta si condiscono.	E' fredda nel secondo grado, & humida nel terzo.	Non s'ha da mãgiare se non ne i tempi caldi da i giouani, da i colerici, & da quei c'hanno lo stomaco di fuoco, e che sono di gran dissima fatica.
SARDA	Che sia del mese di Marzo, o di Aprile, presa in Mare atenoso, e non fangoso, e che subito presa sia cotta.	E' di delicatissimo sapore, da buon nutrimento, e col sale conseruasi lungamente, e diuiene ottima per lo stomaco contra le flemme.	Genera vn poco di ventosità, massime se si mangia la sua spina, & ha ancora dell'humido.	Cuocendosi su la craticola, e ottro vn foglio di carta con oglio, petroselo, & coriandoli: ò cõ sale, & Origano per alcuni pochi giorni conseruandosi.	E' fredda nel principio del primo grado, & humida nel fine del medesimo.	Nel tempo della primauera questa conuiene à mette l'etadi, & à turte le complessioni, purche non se ne mangi troppo quantità.
FRAGOLINO	Se bene è buono d'ogni tempo; nõ dimeno è migliore l'inuerno, mãgiato con tre conditioni, che sia fresco, fritto, e freddo.	Ha la carne tenera, saporita, facile à digerirsi, genera buon nutrimẽto, & è molto salunifero à chi l'usa.	Nuoce particolarmente à quei che patiscono di Morici, e rende il corpo stittico a quei che l'usano di cõtinuo.	Cuocendosi fritto, e condendosi con succo di Arãci, e pepe: ouero arrostito si mangi caldo col succo di Agresta.	E' temperato nelle qoalità attiue, ma è humido nel primo grado.	Questo pesce, è migliore l'inuerno, ch'in altri tẽpi à tutte l'etadi, & complessioni, purche si mangi in conueniente quantità.

HISTORIE NATVRALI.

Il Tonno è detto da Greci Thynnus, e da Latini Thynnus: ne i giorni caniculari è molestato da vn verme cimolo, come Tafano, e però in quel tempo si ha da fuggire: usa il coito nel mese di Febraro, e partorisce nel solstitio dell'estate, solamente in Ponto, e non altroue: & in pochi giorni cresce, perche tutti i pesci presto crescono, e massimamente in Ponto. Quando nasce, si chiama Cordilla, poi Limosa, poi Pelamide, e come ha finito l'anno; Tonno. E' crudele, perche mangia i propri figliuoli, vede piu con l'occhio destro che col sinistro, mangia solamente carne, e ghiande. Tanto cresce che crepa, e non viue se non dui anni al più: della sua carne salata si fa la Tonnina, el Tarantello, e l'oua si salano, e se ne fanno bottarghe. Non ha se non vn'occhio, e però nuota con quella parte done ha l'occhio buono, verso Terra.

La Tẽca non è nominata da gli antichi, forsi perche fosse plebeo pesce, e come si dice solazzo del volgo: Solo Cicerone nel libro de Claris oratoribus fa mentione di vn'oratore Piacentino, il qual per esser molto faceto, fu detto per sopranome il Tenca. Non si trouano mai in Mare, ma ne fiumi, ò nelli laghi: e queste per il più puzzano di fango, ma quelle di fiumi, non si pigliano tutto l'anno, ma di Autunno sono più grasse, sono poco stimate da chi habita la Marina, ma molto da gente di Terra. Sono cibo da persone che molto faticano, e che hanno buono stomaco, e però dal Maggio fino al Nouembre sono tristissimo cibo.

Il Luccio, si come sempre con la Tenca viue, e si prende; cosi ancor'esso da gli antichi non è stato nominato. Non si troua in Mare, e ne' fiumi pocchissimi, e rari: ma ne' laghi e ne' stagni sono copiosissimi, e stanno volentieri in luoghi fangosi. Nel Tenere non se ne piglia no dieci l'anno, è quelli sono teneri quanto è il latte; Il Luccio partorisce di Maggio, e si piglia d'ogni tempo. E' carnuoro, atroce, e crudele, mangia gli altri pesci, e massime della sua specie: sana le sue ferite, col toccare la Tenca. E' cattiuo per gli infermi, contra i Medici da dozina, che ardiscono di darlo con poco giuditio, & manco discretione.

L'anguille sono desiderate nelle tauole, per essere al gusto sopra modo soaui, e delicate: si generano senza ouo, e senza coito, perche ne' stagni seccata l'acqua, si generano subito ch'è piouuto: viueno, e si nutriscono di pioggia. In Mare nascono appresso le bocche di fiumi, on'è l'Alga, e ne' stagni appresso le ripe. Si trouano in tutti i laghi, & in tutti i fiumi, si dilettano stare nell'acqua chiarissima, altrimente nella torbida subito muoiono: si come ancora in poca acqua s'affogano, come gli animali che inspirano aria s'affogano, se in poca aria si rinchiudeno. Il giorno dormeno, e la notte pascono, e l'una mangia l'altra. Athenco dice hauer visto in Arethusa appresso Negroponte l'Anguille domesticate con gli annelli d'oro, e d'argento a gli orecchi, e prendere il cibo dalle mani di chi lo porgeua: viueno otto anni, e sei giorni fuor dell'acque, se spira Tramontana. Riferisce Athenco, ch'in vna cena, one era vna bellissima Anguilla, fu detto da vno de' conuitanti. Tu sarai l'Helena di questo conuitio, & io sarò il Paride. In Beotia si sacrificaua alli Dei. Archestrato la chiamò Regina, e guida della voluptà. Nelle Anguille non ci è maschio, ne semina.

La Sarda è molto conosciuta, perche in ogni luogo si troua, o fresca ò salata: quando è piccolina; si chiama Membrada, poi Sardina, e poi Sarda, ma solamente in Mare viue, e si piglia: quando è Sardina si sala, e volgarmente si chiama Alice, ouero Anchiò, partorisce due volte l'anno, e quando entra in Ponto; non ritorna à dietro, ma entrando nel fiume Istro, e per i luoghi sotterranei, e meati di quello passa nell'Adriatico. Si gode dello strepito, della musica, e con quello si vede saltare, & vscire del Mare: e si piglia con le foglie della Rieta. Le Sarde salate risuegliano l'appetito, e nettano lo stomaco dalla flemma, e però se ne da tal volta à i conualescenti per primo pasto.

Il Fragolino, ch'è di color rosso, simile alle Fraghe, fu detto da Greci Erythrinos, à Venetia si chiama Arbore: e da Latini Rubellã. E' pesce di Mare, ne si troua in acqua dolce, ma si bene appresso i liti del Mare: e subito ch'è nato, si vede pieno d'Ouа, e perche tutti si veggono esser ad vn modo; però si crede, che siano tutte femine: e questa grandezza si vede l'estate, e però sono migliori l'inuerno. Egli no mangiano carne d'altri pesci, e massime di Gambarelli, e non sono vagabondi, ma vanno in compagnia de gli altri della sua specie. Sono riputati per saporitissimi, e per nobilissimi.

	Elettione	*Giouamẽti*	*Nocumenti*	*Rimedio*	*Gradi*	*Tempi Etadi Complessioni.*
OSTREGA	Che nõ sia presa in luogo fangoso e se si può; pigliſi di quelle, che sono oate su i fondi de' nauilij vecchi: sia di mesi c'hãno la R. e siano mãgiate fresche.	Ha vn certo succo salato, che moue il corpo piu gagliardamente di tutti gli altri testati, risueglia l'appetito, & accresce il coito, ma poco nutrisce.	E' un poco difficile à digerirsi, e la sua carne ne i stomachi freddi accresce la flemma, e ci fa ostruttione.	Apparechiandosi cõ Pepe, oglio, e succo di Aranci acetosi, dopò ch'è cotta so la bragia, auertendo che non si ha da lessare.	E' calda oel primo grado, & homida oel secondo.	E' salutifera ne i tempi freddi, per i giouani, per i colerici, e per quei c'hanno lo stomaco molto gagliardo.
GRANCHIO	Che sia preso appresso i fiumi, ò altre acque dolci, perche ha più virtù del marino: sia di Primauera, ò di Autunno, & à Luna piena.	Giouà à i Tisici, & a quei che sono morsicati da' cani rabbiosi, moue l'orina, accresce il coito, purga la renella, e outrisce assai.	La sua carne è vn poco difficile à digerire, e genera humor grosso, e flemmatico.	Cuocẽdosi bene so la bragia viua, e poi maogiandosi con Pepe, e coo Aceto forte.	E' freddo oel secondo grado, & humido nel primo.	E' buooo ne i tempi caldi per i giouani, e per i colerici, & per quei c'hanno lo stomaco molto caldo.
LVMACA	Che sia colta in luoghi mõtagoosi, che sia lõtana da paludi: c'habbia pasciuto herbe odorifere, sia purgata: sono anco buone quelle delle uigne.	Giouà allo stomacõ, & è grata al gusto, nutrisce assai; è ottima per i Tisici, e smorza l'ardore della colera, e la sete: e prouoca il soono.	Si digerisce tardi, e facilmente si conuerte in flemma, e nuoce à chi patisce di Renella.	Cuocẽdosi bene in compagnia di herbe odorifere, come Menta, Petrosello, e Calamento, e cõ Aglio e con Oglio: ma che sia molto bẽ cotta.	E' fredda, oel primo grado, & humida nel secondo.	E' buona ne i tempi freddi, quando è bẽ purgata, per i giouani, per i colerici, & per quei c'hanno il calor naturale gagliardo.
TESTVDINE	Che sia grossa, piena d'oua, e di booi cibi pasciuta nella casa auanti che si mangi.	Da grandissimo nutrimento, giouà grandemente à i Tisici, & à gli esteouati.	E' di tardissima digestiooe, genera sangue grosso, e flemmatico, e fa gli huomini pigri, e dormiglioli.	Cuocendosi tanto che sia benissimo cotta, e buttãdo via la prima, e la seconda acqua, & apparecchiandosi cõ herbe calde, e con spetie.	E' fredda nel secondo grado, & humida temperatamente.	E' buooa oe' tẽpi caldi per i giouani, per i colerici, e per quelli che durano grandissima fatica: ma vole ess ser bẽ cotta, e ben apparecchiata.
TELLINE	Che siano grandi, che si aprino facilmente, e che siano ben purgate dalla Arena.	Quãdo sono fresche; la lor' decottiooe fa lubrico il corpo, e prouoca l'orina: le salate fanno vna cenere, che ooo lascia rinascere i peli.	La loro carne è di tarda digestioone, e graua lo stomaco, fa venir la sete, e stringe il petto.	Coocendosi con vino, cõ Petrosello, e con altre herbe odorifere, e con spetie.	Sooo calde nel primo grado, & fecche nel secondo.	Sono buone ne i tempi freddi, per i vecchi, per i flẽmatici, e per quei che trauagliano assai.
RANOCCHIE	Che ooo siano terrestri, ma nate, & habitanti oell'acque: che siano grosse, e ben formate, e non generate oel tempo della pioggia.	Cotte lesse cõ oglio, e sale e mangiate, sono la theriaca de i veleni di tutte le serpi, la decoctioone fatta con acqua, et aceto giouà a i dolori de' denti.	Sono di dura digestione, grauano lo stomaco, & accrescono la flemma, & il loro nutrimento è cattiuo.	Che siano bẽ cotte, e poi apparecchiate con sapor fatto di herbe odorifere, e calde e coo vn poco di Aglio.	Sono fredde nel secondo grado, & humide nel primo.	Si deueoo vsare ne i tempi caldi, da i giouani, da i colerici, & da chi fa gran essercitio, ma ooo da i vecchi, ne da i flemmatici.

HISTORIE NATVRALI.

L'Ostrega non ha testa, ma nella parte di sopra ha il meato, per il qual manda fuora gli escrementi: non è ne maschio, ne femina, ma da vna sola banda produce vn'Ouo, donde esce vn'humor prolifico, e fecondo, in forma di latte. Nasce nel fango, ch'incomincia à putrefarsi, ouero nella schiuma, che lungamente si ferma intorno i nauilij. Non può viuere fuori dell'acqua, quantunque non riceua in se aria, ò altro humore: non si può mouere da luogo à luogo, se ben sia staccata: non ha senso, ma secondo il moto della Luna si accresce, e si diminuisce. Si gode della peregrinatione, e d'esser portata in acque lontane, e particolarmente alle bocche di fiumi. E' desiderata nelle tauole di Principi, e si troua di varij colori. Nei mesi che non hanno la R, non è buona, perche va in amore, & perde il sapore. L'Ostrega fu chiamata da gli antichi delitiosa, & schiumosa. Le piu lodate erano quelle del lago Lucrino.

Il Granchio fu detto da Greci Carcinos, egli non ha coda, ma il corpo rotondo, e perche è senza testa; ha nel petto tutti gli instrumenti de' sensi. Hagli occhi che guardano per storto, e la zampa destra piu grande della sinistra. Usa il coito con la bocca, e dalle parti dinanzi: camina all'indietro cosi velocemente come inuanti: mentre sta in terra, va per le cauerne: è di lunga vita, e nel principio della Primauera depone la scorza. Mentre si cuoce diuenta rosso, e del suo corpo morto nasce lo Scorpione. Di natura molto simile sono anco i Gambari, de' quali non hanno parlato gli antichi, & i Gambarelli nominati Squille piccole. In Fenitia sono i Granchi ne i liti di fiumi di tanta velocità; che difficilmente si possono pigliare.

La Lumaca si sa ch'usa il coito, ma se di coito si generi, o di putrefattione, ancora è in dubbio appresso gli scrittori: sta nascosta nel tempo dell'inuerno, e nella bocca sua fa vn coperchio tanto duro; che pare che sia di Gesso, e queste cosi coperchiate sono le migliori di tutte l'altre. Anticamente erano tanto grate nelle tauole, che le conseruauano ne i viuari, e le ingrassauano con Sapa, Farro, & altre cose. Auertasi sopra tutto che siano colte in luoghi che non siano fangosi, e che non habbiano mangiato herbe cattiue. Di ciò sarà giudice l'Odorato, e'l gusto: come non puzzano, non hanno cattiuo sapore, e siano ben purgate, ben apparecchiate, e ben cotte; non sono di cattiuo nutrimento. Il suo succo muoue il corpo. Le migliori sono quelle che, si colgono ne gli Spineti.

Nessuno animale, ch'abbia le penne, le squamme, e la scorza, ha le reni, se non la Testudine, la quale ha la carne di tanta vinacità; che se bene se le taglia il capo, e se le cana il Cuore; nondimeno sopraviue per molto spatio di tempo. Fà vn fischio breue, e sottile. Partorisce l'ouo con dura coperta, e di dui colori, come sono quelle de gli augelli: le sepelisce in terra, e spesso visitandole le coua, & in capo di vn'anno fa vscir fuori la sua genitura. Della sua carne cotta se ne fa vn Pesto per gli infermi, ch'è di grandissimo nutrimento, e rinfresca assai, & gioua agli hettici.

Delle Telline ne fecero breue memoria gli antichi scrittori, con dire, che le freschе soluono il corpo, e le salate fatte in poluere, e mescolate con liquor cedrino non lasciano rinascere i peli: ma à tempi nostri non si vede che sia in vso il salarle. Si pongono nell'acqua fresca, e quini si lasciano stare vn giorno, o dui, che cosi deponeranno tutta l'Arena, e'bauerannо: il vino cotto con esse le fa più grate al gusto, e le ua loro anco ogni humidità, massime se vi si aggiungono herbe odorifere. I fanciulli giocando con le scorze ne fanno fischietti. Gli Spagnuoli le chiamano Brignigois.

Le Ranocchie hanno lingua, e voce, e fanno l'ouа donde escono neri, e minuti pezzuoli di carne, che non sono altro che occhi, e coda: e questi crescendo, si formano le gambe, e l'altre parti: viueno solamente sei mesi, e poi si conuertono in fango, & rinascono all'acque di Primauera quell'istesse, che prima erano nate. Hanno dui fegati. Usano il coito di notte, stando il maschio di sopra. Nelle Isole di Cirene, e di Serifo sono mutole. Quando molto stridono; significa mutatione di tempo. Riferisce Plinio al capitolo 29. del libro 8. ch'in vna Città di Francia i popoli furono scacciati dalle Ranocchie. Percioche queste bestie crebbero in tanta quantità; ch'i Cittadini furono costretti abbandonare la Città.

HISTORIE NATVRALI.

	Elettione	*Giouamẽti*	*Nocumenti*	*Rimedio*	*Gradi*	*Tempi Etadi Compleßioni.*
PEPE	Che i grani nó sia no vani, marci, e leggeri, ma freschi, grauissimi, pieni, neri, ne troppo crespi: che tutti qnesti segni mostrano, che egli sia maturo.	Aiuta la cócottione, risueglia l'appetito, caccia la vẽtosità, fortifica lo stomaco, e riscalda gagliardamente i nerui, e i lacerti: fa orinare, consuma la flemma.	Nuoce alle persone, che sono di calda cõplessione ne i tempi caldi, & in paesi caldi: cõsuma lo sperma, infiamma il sangue à chi troppo l'usa.	Vsandosi in poca quantità ne i tempi freddi, e sopra i cibi freddi, & humidi, e che nó sia pestato troppo sottile.	E' caldo & secco nel fine del terzo grado, e quasi partecipa del quarto.	E' buono nei tempi freddi per i vecchi, & per i flemmatici, et catarosi.
CANNELLA	Che sia più fresca ch'è possibile, il che si conosce dal l'ódore, che sia gagliardissimo, e soauissimo: dal sapore che sia acutissimo, e dal colore che tiri al rosso.	Prouoca l'orina, resiste à i veleni, corrobora il ceruello, e tutte le viscere, chiarisce la vista, ne lascia putrefare gli humori cattiui.	Non si deue vsare da' colerici, ne in tempi, ne in paesi caldi, perche il troppo vso infiamma le viscere, & il sangue.	Prendendosi per condimento di cibi flemmatici, ne i tempi freddi, & in poca quantità.	E' calda & secca nel terzo grado.	Conferisce ne i tẽpi freddi à i vecchi, à qnei che sono di fredda complessione, & c'hãno lo stomaco debole.
GAROFANI	Che siano di odore perfettissimo, e di sapore esquisitissimo, perche questi sono segni di freschezza.	Fortificano tutti i membri principali, e in spetie lo stomaco, sanano il flusso, e fermano il vomito, e leuano il puzzore del fiato.	Nuocono a' colerici l'estade, & ancofanno amare le viuãde, quãdo ci si põgono in molta quantità.	Se si vsano in poca quantità da flẽmatici, ouero in tempi freddi, ne i cibi humidi.	Sono caldi, & secchi quasi nel terzo ordine.	Sono ottimi nel tempo dell'Inuerno per i vecchi, per i flemmatici, & per quei che sono catarrosi.
GENGEVO	Che sia fresco, e nò cõsumato dal tempo, il che dal buon'odore, e acuto sapore si comprende, & anco che quãdo si spezza, non faccia polnere.	Caccia la ventosità, riscalda, ma più tardi del Pepe, è ottimo per chi ha lo stomaco freddo, prouoca il coito, consuma le flemme, e chiarifica la vista.	Non è buono ne i tempi, e paesi caldi: ne per chi ha calda complessione, perche infiamma chi troppo l'ha in vso.	Quãdo è fresco, se si condisce col Mele; diuenta ottimo per i vecchi, e per riscaldare: ouero secco se ne vsi in conueniente quantità.	Quãdo è fresco; è caldo in terzo grado, & humido nel primo: ma quãdo è seccato; diuenta secco nel secondo grado.	Gioua vsarlo ne i tempi molto fredi à i vecchi, à i flemmatici, & à quelli ch'abondano di molta humidità, & ventosità.
NOCE MOSCATA	Che sia fresca, e non pertugiata; che sia graue, ben piena di humore, & ben grassa, che qneste sono freschc, & che sia rossa.	Fa buon hato, lẽua le lentigini, cõforta la vista, lo stomaco, il fegato, e la milza, prouoca l'orina, e conferisce alla Matrice.	Nnoce particolarmente a quei che pãtiscono di Morici, e che sono stitichi, perche ella stringe il corpo.	Vsandola di raro & in poca quantità, e mescolandoui secovn poco di Gengeuo, che cõ l'humidità sua la contemperi.	E' calda, & secca nel fine del secondo grado.	E' ottima nei tempi dell'Inuerno, per le pſone che sono grauì di età, per i flemmatici, ma nuoce à i melanconici.
ZAFFARANO	Deue esser fresco, ben colorito, e c'habbia nelle fila alquanto di bianco, lũgo, nó fragile, pieno, che bagnato tinga le mani, che nó habbia odore di muffa.	Conserua tutte le viscere, e fa buon colore di viso, cõforta il cuore mirabilmente, prouoca il coito, e l'orina, & beuuto accelera il parto.	Va alla testa, e gli nuoce facẽdo dolore, sonnolentia, & offusca i sensi, fa nausea, e toglie l'appetito, è contra l'ebbriachezza.	Si adopri in pochissima quantità, e ne i tẽpi freddi, perche così farà stare il Cuore allegro.	E' caldo nel secondo grado, & secco nel primo.	E' vtile vsarlo l'Inuerno in poca quantità, à i vecchi, à i flemmatici, & à i melanconici.

HISTORIE NATVRALI.

Il Pepe acerbo si chiama bianco, & il maturo si chiama negro, ilquale si coglie in India del mese d'Ottobre, e lo seccano al Sole, spargendolo sopra alcune stoie fatte di Palma, fin che diuenta negro e crespo, ilche si fa in tregiorni. Tutto il Pepe riscalda, pronoca l'orina, fa digerire, tira, risolue, e leua le caligini de gli occhi, fa partorire. Posto ne i luoghi naturali delle Donne subito dopo il coito, impedisce l'ingrauidarsi. Composto in Lettouaro giona alla tosse, & à tutti i difetti del petto. Masticato con l'uua passa purga la flemma della testa, conserua la sanità, muoue l'appetito, e fa digerire.

La Cannella s'usa in difetto del vero Cinnamomo, ilquale à questi tempi non si porta alle nostre parti, se non poco, & sta appresso Principi grandi. Questa ha in se l'Aromaticità, la stitticità, e l'acuità, & però fortifica tutti i membri, giona alla tosse, & a gli altri difetti del polmone, apre l'oppilationi, e conforta il fegato, e lo stomaco, consumando l'humidità che ci ritroua, e sana le morsicature de' uermi velenosi, aiuta la digestione, e scaccia la ventosità, conforta il cuore, fa buon fiato, e moltiplica il latte, e lo sperma. Purga, conforta, & aiuta la testa.

Nascono i Garofani in Oriente in alcune Isole del Mare d'India, e si portano à noi per la soauità del loro odore, confortano la virtù digestiua, e fanno ottimo fiato, leuando la nausea, e l'inappetenza. Fanno il Cuore robusto, e moltiplicano gli spiriti. Beuutone quattro dramme con il latte aumentano mirabilmente le forze di Venere. Assottigliano la vista, e leuano i fiocchi, e le nuuole de gli occhi. Per coglierli si mettono sotto gli alberi stoie di Palma, e poi gli alberi si battono con le canne.

Il Gengeuo, quando è fresco: hà molta humidità, il che si conosce, ch'egli facilmente si corrompe, e questo è causa, che non riscalda così presto, come fa il Pepe, al qual si rassomiglia poi nell'altre virtù. Il Gengeuo, che fresco si condisce in Oriente, è molto buono per moltiplicare il latte, lo sperma, e per accrescere il coito: e così anco per dar forza ad vno stomaco debole; leua l'oppilationi, e giona alla testa, e fa penetrar presto il cibo. Si porta il Gengeuo da Calecut, Città famosissima dell'India, fresco, e condito con Zuccaro, ò con Mele, e si serua per gli vsi sopradetti.

La Noce Moscata spesso si pone ne i condimenti delle viuande de' nobili, perche hà buono odore, e grato sapore. Fa buon fiato di bocca, accresce la vista, conforta tutte le viscere, e particolarmente la bocca dello stomaco: fa orinare, e ferma il vomito, leuando via l'inappetentia, fa digerire, consuma la ventosità, fa gran benefitio a quelli c'hanno lo stomaco debole, e'l fegato freddo, perche riscalda notabilmente. I flemmatici, & i melanconici l'usino copiosamente, & i colerici se n'astengano.

Il Zaffarano, che si chiama da Latini Crocum, è notissimo à tutto il mondo, apre l'ostruttioni, e fortifica il Cuore, entra in tutte le Medicine cordiali, pronoca il sonno, leua via l'Asma, e tutti i difetti del petto. Non è buono per la vista, ne per la testa, onde si deue vsare in molto poca quantità, e d'Inuerno, ne i cibi humidi. Hà virtù di maturare, di mollificare, e di liggiermente aprire. Applicato con latte humano ferma i flussi de gli occhi. Egli hà del costrettiuo, e però rende il corpo stittico. Il suo odore ferisce il capo, e perturba l'Intelletto.

HISTORIE NATVRALI.

	Elettione	*Giouamẽti*	*Nocumenti*	*Rimedio*	*Gradi*	*Tempi Etadi Compleſſioni.*
ZVCCARO	Biãchiſſimo, graue, ſodo, & duriſſimo da romperſi.	Mantiene il corpo netto, & mondo, e gioua alle reni: nutriſce più del Mele, allarga, e monda il petto.	Fa venir la ſete, e ſi conuerte facilmente in colera, e però nuoce à quei che hanno calda compleſsione.	Mangiandoſi cõ granate, ouero con Aranci, che ſiano di ſapore Aceroſo.	E' caldo, & humido nel primo grado, ouero ſecondo alcuni è temperato.	E' buono d'ogni tempo, è conferiſce più à quei che ſono di età matura, e di fredda cõpleſſione; ch'à i giouani, & à i colerici.
MELE	Puro, chiaro, lucidiſsimo, che uri al colore bianco, e che ſia ben granito, e groſſo.	Riſcalda lo ſtomaco, maſsime ne i vecchi, muoue il corpo, reſiſte alla coruttione, e ſi conuerte in buon ſangue.	Nooce à quei che ſono di calda cõpleſsione, perche infiamma il ſangue, e moltiplica la colera, p la ſua acrimonia.	Mangiandoſi cõ frutti, ò altri cibi che ſiano di ſapore acetoſo, o vero col Zuccaro roſato.	E' caldo, & ſecco nel ſecondo grado.	Non ſi deue vſare ſe non ne i tẽpi freddi, per i vecchi, per i cartaroſi, e per quei che ſono di fredda compleſſione.
MOSTO COTTO	Che ſia fatto di vino cauato dall'uua dolce, corto tanto che manchi per metà, è che ſia ben chiaro.	Gioua alla ſtrettezza del petto, & à gli affetti del polmone, & alle vlcere delle reni, & della veſica, & è buono contra i veleni.	Fa oſtruttione, genera vẽtoſità, da groſſo nutrimento, tardi ſi digeriſce, & non è troppo amico dello ſtomaco.	Vſandoſi nõ per cibo, ma per condimento, & ſecco ſempre ſi porga Pepe, ò altre coſe aromatiche, d'inuerno.	E' caldo nel ſecõdo grado, & humido temperatamente.	Ogni uolta che ſia per condimẽto de' cibi, cõferiſce ad ogni età, & ad ogni cõpleſsioe, in tutti i tẽpi dell'ãno, e maſsime nell'inuerno.
ACETO	Che ſia fatto di ottimo vino, chè ſia vecchio, & ſe ſi puo, che dẽtro ci ſiano le Roſe.	E' ottimo per ſmorzar l'ardore della cholera, e la ſete: fortifica le gingiue, riſueglia l'appetito, & incide la flemma.	Nuoce molto à i nerui, & alle donne che patiſcono male di Matrice, è peſsimo p i malenti, punge lo ſtomaco, e le budella.	Meſcolandoci ſe co acqua, & Zuccaro in molta quantità ouero vua paſſa dolce.	E' freddo nel primo grado, & ſecco nel ſecondo, quantunque ſia di contrarie qualità compoſto.	E' giouenole ne i tempi molto caldi per i giouani, e per i colerici: e nuoce a i vecchi, & à quei che patiſcono ne i nerui.
AGRESTO	Che ſia fatto d'uua acerba auanti ch'eotri la Canicula, ſecõdo che inſegna Dioſcoride: ouero ſecondo l'uſo commune, purche ſia chiaro.	Gioua mirabilmente l'eſtade, à ſmorzare la colera, à ſuegliare lo appetito, & à quelli che ſono di calda compleſsione, e di ſtomaco gagliardo.	Stringe gagliardamente il petto, e fa venire la toſſe, & è anco molto nemico à i nerui, & a chi patiſce dolori colici.	Vſandoſi in compagnia delle carni, ò d'altri cibi caldi, graſsi, e dolci.	E' freddo nel primo grado, & ſecco nel ſecondo.	Si deue uſare l'eſtade nè i tempi molto caldi: e cõferiſce à i giouani & à i colerici: ma è inimiciſſimo di vecchi, e di flemmatici.
SALSA	Che ſia fatta con herbe molto odorifere, come Serpillo, Menta, Baſilico, Aceto roſato, dui garofaoi pane aroſtito, & vn poco di Aglio per chi piace.	Riſueglia mirabilmente l'appetito, e fa mangiare con voglia, fa digerire bene il cibo, e taglia le flẽme, che ſono nello ſtomaco.	Nuoce à i frebricitanti, & à quei c'hãno lo ſtomaco ardente, maſsime ſe ſi mangia in gran quantità.	Meſcolandoci i buona quantità di ſucco di Agreſta, ò d'Aranci acetoſi, e mangiãdo cibi buoni appreſſo.	E' calda più è meno, ſecondo la natura dell'herbe, che ci ſi metteno.	Queſta è ſtata ritrouata per ſuegliare l'appetito, nei tempi ardenti, per ogni età, & compleſsione: e maſsime per i giouani.

HISTORIE NATVRALI.

Il Zuccaro si chiama Mele di canna, perche si cana dalle canne di mele, e per esser buono; conuiene ch'egli sia ben cotto, sodo, e bianchissimo, come è quello, che volgarmente da Medici è detto Tabarzet. Egli tira al caldo, ma non quanto fa il Mele, e non è anco tanto astersiuo: e però più diletta allo stomaco, al polmone, & al petto, ch'il Mele. In tutte le vinande è gratissimo, Eccetto che nella Trippa, perche ponendoni sopra la fa puzzare, come sterco di Buoi fatto di fresco. Mollifica la gola, & il petto, come anco fa quel Zuccaro, che si chiama Candito, che leua la raucedine.

Il Mele è amico di vecchi, e nemico di giouani, de' colerici, e de febricitanti: quando è crudo; si sente acre al gusto, muone il corpo, promoca il vomito, e genera ventosità nelle budella: ma quando gli è cotto; conuiene à quei che sono frigidi per natura, per età, ò per infirmità: ma nuoce a i calidi, perche si conuerte in cholera. Muoue l'orina, netta il petto, & i polmoni da gli humori, che le cascano dal capo. Se si digerisce; nutrisce molto, ma preso in gran quantità; subito fa oppilationi. Si cuoce, fin che deponga tutta la schiuma.

Il Mosto cotto volgarmente detto Sapa, se si fa di vino negro; nutrisce molto, genera nutrimento grosso, ma consuma, e leua i cattarri del petto. Quando si fa di vino bianco; diuenta più sottile di sostanza, e mollifica più il petto, e muoue ancora più il corpo. La Sapa è di grossa sostanza, ma posta in empiastri fatti di semola, e sale mitiga i dolori gagliardamente, fa grande oppilatione nel fegato, e nella milza, sì per esser dolce; come anco per esser grossa: e però quei che sono oppilati la deuono lasciare in tutto, e per tutto, ouero vsarla in poca quantità.

Tutti i Filosofi s'accordano nella siccità dell'Aceto, ma nel resto sono differenti, perche lo pongono alcuni freddo, perche smorza l'ardore della cholera, & altri lo pongono caldo, perche buttato sopra la pietra, bolle, e rompe la pietra: però si può dire, che la sua calidità sia in potentia, e la frigidità sia in atto dominante: e quanto manco gli è forte; tanto più è freddo. E' nemico a i melanconici, & a' stomaci freddi, e particolarmente alle Donne, per rispetto della Matrice. Se si beue caldo; fa resistenza alle bevande velenose, ma beuuto in quantità, genera l'Hidropisia.

L'Agresto si chiama da Latini Omphacium, conferisce à gli infiammati, & à gli abbrugiati, più che l'Aceto: conuiene molto à i corpi cholerici, & à i sanguini. In alcuni luoghi si cana il succo da Limoncelli, e da gli Aranci acetosi, e si serua per vso d'Agresta, & riesce più grato. L'agresto vuole hauer del color citrino, che tiri al rosso. Rinfresca potentemente done bisogna. I cibi caldi, secondo Auicenna, come sono i Colombi, si deuono mangiare con molto Agresto, e così tutti gli altri caldi. Sopra i Pesci si ponga con spetie calde.

La salsa è sapor verde, è molto in vso per tutte le parti, e si mangia con le carni, per farle più grate al gusto: e l'estate massime, quando per i souerchi caldi l'appetito è perduto, pare che molto si conuenga. Si fa in mille modi, ma Virgilio dicendo. Allia, Serpillum, atque herbas contundit olentes. Pare ch'approui questa per la migliore. Alcuni vsano la Mostarda, detta Mustus ardens, qual non conuiene se non ne i tempi freddi. S'usa anco l'Agliata, il sapore d'Vua, il sapor di Visciole, la Peperata, & altri sapori secondo i gusti varij delle persone, e secondo i tempi.

BIBLIOTECA NAZ. ROMA VITTORIO EMANUELE

HISTORIE NATVRALI.

	Elettione	*Giouamẽti*	*Nocumenti*	*Rimedio*	*Gradi*	*Tempi Etadi Compleßioni.*
LATTE	Che sia d'ottimo pascolo, e che sia bianchissimo, e risplendente, di odore nõ cattiuo, ma sincero, ch'una goccia posta su l'ũghia sia rotõda e di sapor dolce.	Accresce il ceruello, ingrassa il corpo, giouа à gli hettici, leua l'ardore dell'orina, nutrisce assai, fa bello il color del corpo, accresce il coito.	Nuoce àchi ha la febre, à chi ha doglia di capo, à chi pantice ne gli occhi, à i catarosi, à chi ha la pietra, à gli oppilati, à i denti, & alle gingiue.	Auanti che si beua, se li ponga dẽtro vn poco di sale, ò Zuccaro, ò Mele, acciochè nello stomaco nõ si congeli, e si beua à digiuno.	Humido nel secondo grado, è quanto al caldo; è temperato.	Questo è buono ne i tempi caldi, per i giouani, per i colerici, e per quei c'hãno buono stomaco, & è nemico à i vecchi, & a catarrosi.
BVTIRO	Che sia freschissimo, e dolcissimo: e se si potesse hauer che fosse di Pecora; sarebbe più lodato.	Purga valentemẽte, e tira fuori le superfluità, che sono raccolte nel petto, e nei polmoni per freddo, e sanà la tosse.	Rilassa lo stomaco, l'indebolisce, & à chi molto l'usa; induce la Nausea.	Mangiando appresso di quello cibi confortatiui, stitichi, & astringenti, questo il Zuccaro rosato vecchio.	Caldo, & humido nel principio del primo grado.	E' buono d'ogni tempo, pur che sia fresco. E' conferisce più à i vecchi, ch'à i giouani: perche gli purga il catarro.
CAPI DI LATTE	Che siano freschissimi, e fatti à fuoco lẽto, quando si leuano dalla massa del latte.	Sono pettorali come il Butiro, & aggradeuoli al gusto, e lenano l'asprezza, e siccità dello stomaco.	Tardi si digeriscono, anzi sopranuotano all'altro cibo, sono di grosso nutrimento, e facilmente si conuertono in vapori.	Se si mangiano in poca quantità, & se gli mescola seco molto Zuccaro, ò Mele.	Caldi, & humidi nel primo grado.	Questo è pasto più da giouani, e da colerici; che da vecchi, e catarrosi: perche ricerca lo stomaco gagliardo.
GIVNCATA	Che sia di latte, al quale non sia stato leuato il Butiro, che sia fresca, & di ottimo pascolo.	Smorza la sete, e l'ardor dello stomaco, à chi l'ha molto caldo, e potente per digerirla.	Ristringe il petto e fa venir l'Asma: e perche manda vapori in capo; fa alle volte suffocatione, e sincope.	Mangiarne di rado, & il meglio è non mai. Ma pure quando occorre; prendasi per primo pasto cõ molto Zuccaro.	Fredda nel secondo grado, & humida temperatamente.	E' cibo da vsarsi ne i tempi molto caldi, e più conforme à i giouani, & à i colerici, ch'à i vecchi, & catarrosi.
RICOTTA	Che sia fatta di ottimo latte, e tanto fatta di fresco; che sia ancor calda: perche così più presto si digerisce.	Giouа à gli huomini di calda cõplessione, conforta à chi ha il flusso d'humori bilioſi, smorza la sete, e l'ardor della Cholera.	Nuoce allo stomaco frigido, indebolisce i Nerui, e induce il sonno: & tardi si digerisce.	Mãgiandosi molto fresca, in vltima mensa, con molto Zuccaro, & in poca quantità.	Fredda, è secca nel primo grado.	Questa è proportionato cibo per i giouani, per i colerici, e per quei che faticano assaisse si puo mangiare d'ogni tempo.
CASCIO	Che sia fresco, fatto di Latte temperato, e che sia di ottimo pascolo.	Mollifica, e ingrassa il corpo, è gratissimo alla bocca, e non nuoce al lo stomaco, e di tutti gli altri Casei è più digestibile, ma che non sia troppo cõdẽsato.	Fa oppilatione à chi troppo lo frequenta: massime à chi ha lo stomaco assai debole.	Mangiandosi seco in compagnia Noci, Mandorle, Pere, e Mele: ma non si ha da vsare sempre.	E' freddo, & humido nel secondo grado.	E' pasto di dura digestione, e ricerca in vn gagliardo Stomaco: e però conuiene più à i giouani, & faticanti, ch'à i vecchi, & à gli otiosi.

HISTORIE NATVRALI.

Il Latte è composto di tre sostanze, l'una acquosa detta Sero, ch'è freddo, & humido, nitroso, e solutino: la seconda è grassa, della qual si fa il Butiro, & è temperata, ma vntuosa: e la terza è grossa, della qual si fa il cascio, e questa è grossa, viscbiosa, e flemmatica. Il più pregiato Latte è l'Humano, il secondo è il Bouino, il terzo è il Pecorino, il quarto, è il Caprino, e l'ultimo è il Bufalino; e ciascuno si giudica ottimo nel suo genere, secondo i pascoli, il tempo dell'anno, e l'età dell'animale. Se il Latte haurà molto Sero; sarà senza pericolo assatto. Se haurà molto Cascio; sarà da suggire, perche genera la pietra. L'vso continuo del Latte nuoce à i denti, & alle gingiue, e però dopo che si è bevuto, si lavi la bocca con Vino mescolato con Mele, che così si fortificaranno i denti, e le gingiue. Il Latte muoue il corpo, leua la tosse, allarga il petto, e ristora i conualescenti. Bevasi in tanta quantità; che si possa digerir presto: e poi non si mangi nulla, non si mova, non si dorma, ne si beva Vino, sin che sia digerito.

L'effetto del Butiro, quando è fresco, è simile à quello dell'Oglio fresco: apre il petto, mondifica i polmoni, & in somma aiuta gagliardamente à maturare i catarri grossi, preparandosi le strade per l'essito di quelli: massimamente se si mangia in sua compagnia il Zuccaro, ouero il Mele. Vsasi di cuocere il Butiro, e conservarlo col Sale, e questo così preparato diuenta molto più caldo, per la compagnia del Sale: ma pure ritiene sempre la virtù sua di aprire, e nettare le parti del petto: e quanto più s'inuecchia; tanto più caldo diuenta.

Sono i Capi di Latte poco differenti dal Butiro; percioche essendo l'uno e l'altro il fiore, e la parte più pura del Latte; il Butiro si coglie dalla massa del Latte, con certi vasi larghi, senza adoprarsi fuoco: ma i Capi di Latte si cauano dopò ch'il Latte ha bollito vn pochetto, pian piano: che se il fuoco fosse gagliardo; non si coglierebbono, ò non sarebbono buoni, e per questo i Capi di Latte non durano, ma presto si fanno acetosi, il che non auuiene del Butiro. Inducono i Capi di Latte gran sazietà, & à chi molto ne mangia; Nausea. E però non ne mangi molto, e si mangino col Zuccaro, dopò pasto. Nel Regno di Napoli sono delicatissimi, li congelano sopra le foglie di Cauli, e li chiamano Natte: e quini pare, che siano più saporiti, che in altri paesi.

La Giuncata, come anco ogni Latte quagliato, e congelato, subito mangiato si putrefa: e se dopò pasto si prende; fa discendere à basso tutto il rimanente del cibo indigesto, e crudo. Si digerisce tardi, e con gran difficultà; & conuiene hauere gagliardo stomaco. Genera vn untrimento grosso, che ageuolmente genera la pietra. A molti ha fatto venire quella specie di flusso, che si chiama Lienteria, ouero leggierezza d'intestini. In somma è peggiore d'ogni sorte di latte. Questo nome di Giuncata è tolto da' Giunchi ne quali si conserua e si porta.

La Ricotta offende manco lo Stomaco, ch'il Cascio fresco: e se l'huomo sia sano; gli giona, più presto che nuoca: ma se lo Stomaco sia di fredda complessione; non la digerisce mai, per esser di sostanza fredda, e grossa. Nelche si vede hauere errato il Platina, che pone la ricotta per calda. La Ricotta salata è molto peggiore della fresca, perche da pochissimo, e cattiuissimo nutrimento, fa venir sete, ristringe il ventre, commone, e genera molta ventosità. Accresce la Renella, e la pietra nelle reni, e ne i vasi orinarij, e con grandissima fatica si digerisce. Sono molto migliori le Fiorite, perche essendo fatte della parte più pura, e liquide; si digeriscono più facilmente, & non hanno grossezza nessuna, anzi penetrano presto, rinfrescano, e cauano la sete.

Il Cascio fresco nutrisce più del salato, & humetta. Tutti i Casci sono di tristo succo, eccetto ch'i Freschi, che da i stomachi caldi sono presto digeriti. Si ha da mangiare quel giorno che si fa, perche come s'innecchia; diuenta pessimo. Il Cascio vecchio si biasima, perche difficilmente si digerisce, induce la sete, infiamma il sangue, fa la pietra, oppila il fegato, passa tardi, genera colera, stringe il corpo, perche il Quaglio gli da questa acutezza. Fa più danno il Cascio infiammando, che nitile assottigliando: se sarà di mezo tempo; non sarà ingrato allo stomaco, e poco danno gli apporterà, mangiandosi mediocremente. Il Pecorino è molto migliore de gli altri, si come il Caprino è il peggiore. In somma mangisi in quantità tale; che serua per sigillo solo dello stomaco. Et si osserui il Prouerbio commune che dice. Cascus est sanus, quem dat anara manus.

HISTORIE NATVRALE.

PERCHE SIA NECESSARIO IL BERE.

IL Bere è vna cosa humida in atto, che nel ventre si mescola co' cibi, e quelli trasporta à tutte le parti del corpo. Egli è necessario per due cause: l'una perche bagni dentro il corpo, e riempia i luoghi di quelle sostanze humide, che si risoluono, e si consumano. L'altra acciochè porti il cibo à tutti i membri, e lo faccia penetratiuo quanto basta. Questa mescolanza di cibo, e di bere si fa per la digestione, questa per la nutritione, e questa per la conseruatione della sanità: come dimostra la mistione de gli elementi insieme, che sono di diuersa natura. E perche la Concottione non è altro, ch'una perfettione fatta dal calor proprio, e naturale in vn soggetto, che ha contrarie passioni, secondo Aristotile al quarto delle Meteore; chiara cosa è, che quanto si farà miglior concottione; ne seguirà tanto più perfetta nutritione, e questo sarà quando insieme si mescolaranno il cibo, el bere: nel quale atto le passioni delle prime qualità verranno à temperarsi insieme. Di più, quello che si cuoce, è necessario che diuenga di sostanza simile all'orzata, accioche sia sottile, e penetrabile: E perche quello che si mangia è sodo, gli è di bisogno ch'in sua compagnia si mescoli alcuna cosa liquida, che lo faccì diuentare penetratiuo, e sottile, e questo è il Bere, del qual parlando Platone nell' Hipparco, disse, ch'egli era l'humido nutrimento del corpo, e nel 2. delle leggi disse, che sì come il ferro nel fuoco si fa tenero; così i corpi de' uecchi col Vino si fanno più molli, e resistono alla durezza, & alla siccità dell'età.

REGOLE DA OSSERVARSI NEL BERE.

NOn si beua ne Acqua, ne Vino, quando lo stomaco è digiuno. Massime chi è stato al bagno, chi ha vsato il coito, ò fatto altro essercitio, tanto violento; che si sia accresciuta la frequentia della respiratione, ò sudato: se prima non si prende refettione di cibi, perche nuoce alla Testa, al Ceruello, à Nerui, è fa alienatione di mente, massime se ci è gran fame.

Dopo il cibo per tre hore non si beua, se non pochissimo Vino, ò Acqua, secondo l'usanza, perche il bere quando lo stomaco è pieno, non lascia ch'il cibo tocchi la sostanza dello stomaco, anzi il Vino interposto non lascia ch'il cibo si muti, come si conuiene.

Dopo ch'il cibo è ealato dallo stomaco, e discesо giù al basso; allhora quei c'hanno gran sete possono satiarsi di Vino, ò d'Aqua, secondo la loro consuetudine.

L'Acqua beuuta dopò pasto con la sua frigidità impedisce la digestione: & il Vino, come penetratiuo, porta il cibo indigesto.

Chi di notte ha sete, lauisi la boccа, non beua se non pochissimo à fatto, e con vaso di stretta boccа, ouerò con toleranza pongasi à dormire, secondo la dottrina d'Hippocrate, se però non ha mangiato cibi troppo salati.

Dopo l'Aglio, la Cipolla, & altri cibi acuti non si beua, perche accresce ealdo à caldo: è si fa penetrare per le vene quei cibi di mala qualità indigesti. Ma prima si mangino cibi di buona qualità, e poi si beua.

VINO A CHI SI NIEGHI, E T A CHI SI CONCEDA.

IL Vino si niega à fanciulli, perche gli è vn'aggiungere fuoco à fuoco sopra legna deboli, e perche turba loro la Mente.

Platone fece la legge, ch'auanti li 18. anni non si potesse ber Vino, e che nessuno Generale d'essercito, Giudice, Gouernatore, ò altro tale, mentre durana il tempo del suo gouerno, potesse gustar Vino. Aristotile ne i Problemi dice, ch'i putti non desiderano il Vino, perche essendo molto humidi, non ne hanno di bisogno.

Platone nel Timeo vuole, che l'huomo, e la donna quando hãno da stare insieme la notte per far figliuoli, si astengano dal Vino.

Il Vino si niega à giouani, che cresceno: perche hauendo essi vna natura calida, e feruente; portano pericolo di essere infiammati gagliardamente nell'anima, e nel corpo, e di esser furiosamente agitati.

Si concede à i giouani Virili, che passando li 40. anni, incominciano ad entrare nel consortio de' vecchi.

Si concede a' Vecchi, come cosa conueniente alla natura loro, perche col suo calore riduce la freddezza di quell'età ad vn giusto, e conueneuol temperamento. Ma non conuiene dargli Vini potenti, perche nuocono al Capo, & a i Nerui, ma solo quei Diuretici, e penetratiui, che fanno copiosamente orinare.

Queste leggi, può essere che nella Grecia, oue i paesi sono caldissimi, & i Vini potentissimi, hauessero già luogo: ma in queste parti fredde, oue i Vini non sono tanto grandi, non si seruaranno mai. Massime che l'Italia anticchissimamente fu detta Oenotria dal Produrre, e dal dilettarsi del Vino.

Il Vino fu negato anticamente alle Dõne, perche con l'uso di quello chiudeno la porta alle virtù, e danno l'ingresso à tutti i Vitij. Et però si legge appresso Valerio, che Metello à furia di bastonate ammazzò la moglie, perche hauea beuuto il Vino. Del quale atto egli non fu da nessuno ripreso, non che accusato.

EFFETTI DEL VINO BEVVTO MODERATAMENTE.

Dal moderato vso del Vino l'Ingegno si fa Illustre, e chiaro: l'Animo si rende più fedele, è piu mansueto: l'Anima si dilata, gli Spiriti si confortano, l'allegrezze si moltiplicano, & i dispiaceri si scardano: onde soleua dire Zenone, il come i Lupini, che sono amari, con l'infussione dell'Acqua si fanno dolci; cosi io col Vino mi dispongo alle dolcezze, & a' piaceri: & Aristotile ne' problemi disse, ch'il Vino apportaua a gli huomini ardire, e speranza. Egli muta i vitij della natura in contrario, perciochè l'huomo empio lo fa pio, di Auaro lo fa liberale, di superbo humile, di pigro sollecito, di timido audace: la taciturnità, e la pigritia della Mente muta in astutia, & in facondia. Scriue Ruffo, ch'i Persiani, e gli Eleni vsauano il Vino, quando voleuano dispntare, ò discorrere, ò dar consiglio graue: & gli Eleni in particolare l'usauano, quando voleuano far versi, ò sonare instromenti musicali, con dire, ch'il Vino conduceua la Mente humana dalla potenza all'atto. Di singolar temperanza fu lodato Augusto, il qual sempre si poneua à tauola, quando erano satiati gli altri conuiuanti, e si leuaua prima di tutti: & di essemplar parsimonia nel bere fu celebrato Giulio Cesare da Marco Catone, il qual disse. Vnus ex omnibus Cæsar ad euertendam Rempublicam sobrius accessit. Nel qual senso Bacco fu cognominato mite, dolce, donatore dell'allegrezza, nobile, generoso, candido, tenero, benigno, nitido, e blando. Et il Vino fu detto Lene, soaue, limpido, libero, molle, bello, muschiato, pretioso, fragrante, e buono.

Quanto poi appartiene al corpo; Il Vino conferisce alla nutritione, alla concottione, alla digestione, & alla generatione del sangue. Egli distribuisce gli humori, che sono concotti, nutrisce con velocità, rallegra il Cuore, caccia le ventosità, promoca l'orina, augmẽta il calor naturale, ingrassa i conualescenti, risueglia l'appetito, muoue i sudori, fa dormire, rischiarisce il sangue, ch'è torbido, apre l'ostruttioni, porta il nutrimento à tutte le parti del corpo, assottiglia gli humori grossi, manda via il cattiuo colore della cotica, & aiuta à fare vscire tutti gli escrementi del corpo. E questa quantità moderata del Vino, secondo la dottrina de gli antichi, vuole esser tanta nello stomaco; che non nuoti, & i cibi non vadano nauigando, non faccia vento, ne rugito.

Della qualità poi del Vino parlando Galeno, disse, ch'il buon Vino vuole essere di età mezano, cioè ne nuouo ne vecchio, di sostanza puro, e lucido, di color bianco, ò mezo rosso, di odor soaue, e che nel gusto non si senta acquoso, ne stittico, ne amaro, ne dolce eccessiuamente. E questo è conueniente à tutti, massime a i vecchi.

EFFETI DEL VINO BEVVTO FVORI DI MODO.

Quando la quantità del Vino, che si beue, non puo esser retta ne moderata dal calor naturale, non solo egli non scalda; ma genera effetti, & infirmità frigide: perciochè suffocando il calor naturale nuoce assai al Ceruello, & à tutti i Nerui: e quindi nasce l'Apoplesia, le Paralisia, il Letargo, il mal Caduco, lo Spasmo, & il Tremore.

Quanto poi appartiene all'Animo; Il Vino fa gli huomini, Loquaci, Ingiuriosi, Fuorsennati, Stupidi, Homicidiarij, e Lussuriosi: egli corrompe la Mente, risolue l'Animo, e distrugge le Potenze animali, e naturali: e se l'ebriachezza si frequenta; apporta molte lesioni al corpo humano. Di sourerchio, e dishonesto bcuitore fu notato Alessandro, e più volte ripreso da Androcide, con queste parole, Ricordati ò Re che quando tu beui il Vino, tu beui il sangue della Terra: ma egli poco curando queste monitioni; spesse volte per il troppo bere dormiua dui giorni intieri, onde diuenne Prouerbio, e Fauola delle genti. E Claudio Tiberio Nerone per il troppo bere fu chiamato Caldius Biberius Mero. Nel qual senso Bacco fu nominato inuerecondo, armigero, fulmineo, insano, audace, martio, belligero, effeminato, mezo huomo, e dne volte nato. Et il Vino obliuioso, estinante, feruido, fumante, schiumoso, & ebrio, insano, e giocoso, & ignigero. Perciochè oltre che estingue il lume dell'Anima Rationale; molte volte è cagione di morte subitanea. Perciochè il Vino in alcuni stomachi si conuerte in cholera, & in altri in puro aceto: e l'uno e l'altro è grandissimo male. E quando l'huomo è ebriaco; è come vna Naue, che stà in mezo il Mare senza gouerno. Pure se l'huomo volesse alcuna volta, ò per compagnia, ò per delitia, ò per sensualità bere vn poco più del suo ordinario; auuerta in quel pasto di mangiar poco, acciochè la quantità del Vino non portasse il molto cibo indigesto per le Vene: e la molta quantità del cibo non ritardasse il passaggio al Vino, il quale con questa occasione fermandosi nello stomaco: mandarebbe gran copia di fumi alla testa, e potrebbe causare alcuni di quei mali effetti, che si sono detti di sopra.

Di più non si pongano cibi Diuretici nelle viuãde, ne si mangino cose dolci: ma cose amare, come mandorle. I Canoli nel pasto sono ottimi contra i nocumenti del Vino, e dopo il pasto l'uso delle Cotogne, delle Cotognate, de i grani di Mortelle, e di tutte l'altre cose astringenti, è molto à proposito per questo effetto. Hor perche gli è cosa impossibile, che di tutti i Vini particolarmente si possa trattare; Io mi ristringo à questi sei capi generali, che nel sequente foglio con l'ordine diuisiuo si contengono.

	Elettione	*Giouamẽti*	*Nocumenti*	*Rimedio*	*Gradi*	*Tempi Etadi Complessioni.*
VINO VECCHIO	Che sia odorifero assai, potente, spiritoso, che nó sia acetoso, ne amaro, ma grato à tutti i sensi.	Aiuta la virtù espulsiua, risolue i mali humori, e la uentosità, è buono per quei c'hanno humori crudi nelle uene, & ne gli altri uasi.	Nuoce à chi l'usa molto, à i nerui nuoce al coito, perche disecca il seme: turba l'Intelletto, e nuoce à i pannicoli del Ceruello, e fa la Vigilia.	Che s'adopri solo per uso di medicine, e non per bere, e se n'usi poco, di rado, e molto bene adacquato.	E' caldo, e secco nel terzo grado, quando passa li quattro anni, e sempre suecchiãdo acquista piu calore.	Conferisce nei tẽpi molto freddi à i vecchi, & à i flẽmatici, preso inconueniente quãtità. Ma nuoce à i giouani, & à quei che sono di calda complessione.
VINO NVOVO	Che le parti grosse siano andate al fondo, & il Vino resti benissimo clarificato, se non per natura, almeno per arte.	Ha gran forza di unire, & confortare gli spiriti, secondo Auicenna, e prouoca il coito, perche genera molto sperma.	Quando non è chiaro; genera sãgue feccioso, oscuro, & uaporoso. Molte uolte fa uenire il flusso hepatico, nuoce allo Stomaco, & alle budella.	S'aspetti, à bere sinche sia fatto chiaro da se, ouero dalle Tacchie, che sono ricci del legno dlla Nocciuola, che in 24. hore lo fa uenir chiarissimo.	Nel primo anno egli è caldo nel primo grado: & humido temperatamente. Al secondo diuenta caldo, e secco nel secondo grado.	Questo è buono l'inuerno, per i giouani, per i colerici, e per quei c'hanno lo Stomaco gagliardo. Ma è nemico à i vecchi, & à i flematici.
VINO DOLCE	Ch sia di sostanza sottilissima, et alla vista appaia lucidissimo, & trasparente, benche di raro si troui.	Diletta mirabilmẽte alla maggiore parte de gli huomini, che seguitano l'appetito sensuale del gusto, nutrisce molto, e gioua al petto.	Oppila gagliardamente il Fegato, e la Milza, empie la testa, fa sete, & genera la pietra nelle Reni, e si cõuerte in colera.	Ch'i colerici non l'usino in modo nessuno, ne quei c'hanno le uiscere malamente disposte, ò pure di rado, & in poca quantità.	E' caldo nel secondo grado, & humido temperatamente.	Non si deue usare se non à i tempi molto freddi, & è più conueniẽte à i vecchi, ch'à giouani, perche facilmente si conuerte in colera.
VINO BRVSCO	Che habbia mediocremente dell'astringẽte, e nó sia ne pontico, ne austero: sia sottile e poco colorato, & ben fatto.	E' buono nella febre Diaria, al fegato infiãmato, e allo Stomaco disseccato, rinfresca, leua la sete, sana il flusso, e stagna il uomito.	Stringe il petto, e fa uenire la tosse, nou da buono nutrimento, ne fa buon sangue, & impedisce il sudore.	Che non s'usi se non per medicina di cõualescenti, e per complessioni calde, nelle quali la cholera auanza.	Tra gli altri Vini ha tanto poco calore; che non arriua al primo grado, e ben secco nel secondo grado.	Questo s'ha da bere solamente nei tempi molto caldi; & è per i giouani, & per i colerici, & molto nemico à i vecchi, & à flemmatici.
VINO ROSSO	Che sia di sostanza più sottile che sia possibile, splendido, è chiaro, simile alla pietra chiamata Rubino.	Nutrisce molto bene, genera buõ sangue, leua la Sincope, e fa uedere sogni grati la notte.	S'è grosso; grana lo Stomaco, nuoce al Fegaro, & alla Milza, con fare oppilatione, & è assai tardo da digerirsi.	Mãgiarle appresso Granati, ouero Aranci acetosi: ouero altri cibi conditi cõ Aceto, ò con succhi acetosi.	E' caldo nel fine del primo grado, e nel principio del secondo, nel resto egli è temperato.	Questo è buono nei tempi freddi per quell'etadi, & complesioni, che ricercano molto nutrimento, ouero medicamento, astriugente.
VINO BIANCO	Che nõ sia di più di vn'anno, perche sarebbe troppo caldo, sia splẽdido, e lucido, e fatto di Vue mature nate nelle colline.	Resiste à i Veleni, purga le uene da gli humori corrotti, e resiste alla putredine: è buono per li uecchi, pche cõforta il calore naturale.	Leua l'appenro del coito, perche disecca lo sperma nuoce à i conualescenti, & à chi ha i membri deboli, quãdo troppo se ne beue.	Vsandosi inconuenienre quantità ben temperato con l'acqua, e mãgiando appresso le Cotogne.	E' caldo nelp rincipio del secondo grado, e secco nel primo.	Conferisce in ogni tempo, ad ogni ẽtà, e ad ogni cõplessione, pur che non sia troppo vecchio, & s'usi in conueniente quantità.

HISTORIE NATVRALI.

Il Vino vecchio non nutrisce molto, ma si serua per le medicine, essendo egli molto caldo, e molto secco. Quando il Vino potente per natura passa quattro anni; diuenta caldo, e secco nel terzo grado, e tanto più cresce quanto più inuecchia, acquistando sempre vn poco di amaritudine, & all'hora ascende al capo, e nuoce à i Nerui, & à chi è molto sensitiuo, quando molto se ne beue: anzi sono morti molti infiammati dal souerchio vso di tal Vino, come fa fede Galeno al 2. de' luoghi affetti, ch'vn Grammatico andaua al bagno ogni giorno, e lasciana vn putto in casa, il qual per carestia d'acqua beuea Vino potente e vecchio: e però perse il sonno, gli venne la febre, & alla fine delirando morì.

Il Vino nuouo non clarificato genera mali humori, e sogni disordinati, e ventosità nello stomaco, e nelle budella. E perche bolle, & ha molte parti terrestre in se; però non prouoca l'orina, anzi ne' meati di quella genera ostruttione, & oppilatione. Quei che sono frigidi, & humidi bisogna che se ne guardino. Dice Galeno, che il Vino nuouo non ha altro di buono, se non che muone il corpo, e se questa conditione egli non ha; diuenta molto nociuo. Tardi si digerisce, e tardi passa. Il Vino di mezo tempo quando è chiaro, odoroso, e senza sapori acuti; è molto buono.

Le cose dolci sono per loro natura conuenientissime alla natura humana, ma per accidente si fanno nocine, come il Vino dolce non tanto nuoce perche sia dolce; quanto perche è di sostanza grossa, ilche è causa della tarda penetratione, e però è oppilatiuo, e nuoce al Fegato, ch'è affetto di apostema, ò di durezza, e così alla Milza. Il Polmone quando è ripieno di grossi humori, riceue gran giouamento dal Vino dolce, come il Fegato ne sente nocumento, perche aiuta lo sputo, massime s'è bianco. Nnoce al Fegato, perche gli arriua subito auanti che si coli per strade larghe: Ma al Polmone non arriua, se non dopò ch'è ben colato per strade strette.

I Vini bruschi, agrestini, stittici, pontici, austeri, & acerbi si confondono tra loro per la poca differenza, c'hanno questi sapori tra loro. E' ben vero che l'Austero partecipa dell'amaro, & il Pontico del Sorbigno. Quei che propriamente sono bruschi, sono buoni per i gran caldi, purche non partecipino dell'acetoso, causano la sete, e rinfrescano, ma presuppongono vno Stomaco molto caldo. I Raspati, quando sono di Vino ottimo, sono molto buoni, perche quella mordicatione gagliarda congiunta col sapor dolce, ò altro sapore di Vino buono; prouoca l'orina, fa digerire il cibo, e non lascia fumare al capo, e risueglia l'appetito.

I Vini rossi, e grossi sono tutti più nutritiui de gli acquosi, per la grossezza gruano vn poco lo Stomaco, non ascendono al capo, non fanno imbriacare, ma se lo fanno; tardi si risolue: empieno le vene di sangue grosso. Dice Galeno, che ha veduto gli Athleti vsar tali Vini per hauere gran forza, e l'hanno acquistata grandissima, e nutrimento come di carne di Porco. Però à giouani si diano auanti il cibo, à vecchi ne prima, ne poi: perche per difetto di calore generano pietra, & oppilatione nelle Reni. I neri dolci, sono anco più nutritini, ma anco opilatini. I neri Austeri generano humori melanconici, I Rossi dolci sono pettorali. I Rossi che tiranno assai al chiaro, e raspano; fanno orinare assai, e si dicono di color Gorro.

Il Vino Citrino volgarmente si chiama bianco, & è detto così, perche somiglia i Cedri ben maturi. Egli è odorifero, e potente, massime se nasce nelle colline, onde disse Virgilio. Bacchus amat colles. E' penetratiuo, genera cholera, ascende al capo, fa ebriachezza che presto si risolue. Presto passa, assottiglia gli humori da gli escrementi, e riscalda i corpi frigidi: se ne guardino quei che sono di calda complessione. Ci sono altri Vini bianchi sottili, acquosi, Diafani, simili all'acqua, e non tolerano la mescolanza dell'acqua, detti da Galeno Oligofori. Questi prouocano l'orina, e'l sudore, nutriscono molto poco, non vanno al Capo, fanno dormire, giouano alla Quartana, alla Diaria, & à conualescenti dalle febri, leuano la sete, sono buoni l'estate, e fanno digerire.

HISTORIE NATURELLE.



NATVRA ET EFFETTI DELL'ACQVA.

L'Acqua è vn corpo semplice, il cui natural luogo è che circondi la terra, è che sia circondata dall'Aria, & è di natura fredda, & humida, e sottilissima di tutti gli humori. L'Acqua pura elementare non si scalda mai, si come l'Aria pura mai non si raffredda: e quest'Acqua non è appresso di noi, ma n'habbiamo vn'altra, che non è tanto semplice, laqual però si putrefa: e si corrompe, sì come per contrario i semplici elementi non si corrompono, ma si cambiano l'uno nell'altro. L'Acqua non da alcun nutrimento à i corpi, perciochè come semplice (almeno rispetto à quelli) non può farsele simile: perche il nutrimento non è altro ch'una assomiglianza del cibo à i corpi fatta per via del calore, e perche l'Acqua è fredda, & humida; non può rassomigliarsi al nostro calore, ne alla ficcità del nostro corpo.

Giova bene alla nutritione, perche tempra, & assottiglia il cibo, e fa penetrarlo. Così conchiusero Hippocrate, Crisippo, & Erasistrato, che l'Acqua non ero cibo, ma vehicolo del cibo. Ma io direi, che l'Acqua non può nutrire per questo, che douendo il nutrimento essere in prossima potenza sangue, & in più remota, membro; essendo l'Acqua tanto fredda, e corpo tanto semplice; ella non è capace della forma del sangue, ne del membro: E conseguentemente non può nutrire. L'Acqua se bene non nutrisce; fu però necessaria per le cose dette, & anco à fine che con le sue qualità smorzi l'acutezza del calore accidentale, e la sete da lui generata per la contrarietà: & consumi i fumi che sono raccolti intorno al Cuore, nel che molto giova alla natura. Ma se auuiene, ch'ella troui va calor tanto gagliardo, che non gli possa contrastare; si muta in quell'istesso, e gli obedisce, & all'hora accresce la sete. L'Acqua conuiene à tutte l'etadi, ilche non fa il Vino, anzi più di quello giova à i riscaldati, à quelli ch'abondano di humor melanconico generato per adustione, & alla Palpitatione del Cuore.

L'Acqua buona deue esser chiarissima, ch'il gusto la conosca, ne salsa, ne dolce, ne amara, ne acre, ma insipida, e prima d'ogni sapore: ch'all'odorato non sia pazzolente, ne putrida, ne horribile: ch'all'occhio non appaio torbida, ma lucidissima, e sottile, che così si conoscerà esser composta d'aria sottilissima: e questa Acqua tale sarà di facil distributione, presto si scalderà, e si rafreddarà, e sarà leggierissima come abondante d'aria, e prima di terrestreità. L'Acqua buona, secondo Hippocrate, è coldo l'inuerno, & fredda l'estade.

Della bontà dell'Acqua si fa questa prona: si pigliano dui pezzi di tela di egual peso, e si bagnano in diuerse Acque, e poi si asciugano al Sole: quello che prima si secca, sarà bagnato in Acqua più leggiera: ouero dopoi che tutti due saranno seccati, si pesino: quello che sarà più leggiero, è stato bagnato in Acqua più leggiera: la bontà dell'Acqua anco da questo si conosce, che nella buona gli herbaggi, i legumi, e l'altre cose presto si cuocono, e nella trista tardi. L'Acqua delle FONTANE, che corrono verso Oriente, per luoghi, e terre nette è la migliore di tutte l'altre, purche la Tramontana la tocchi, e'l corso sia veloce sopra pietre piccole, & arene chiarissime. Quella che corre verso Settentrione; è grossa, tardi si digerisce, e tarde si riscalda. Quella che corre verso Occidente; è freddissima, e grauissima. Quella che corre verso mezo Giorno; è calda, per lo più è salata, è molto pernicioſa, quando sono Venti Meridionali.

L'Acqua di FIVMI non si vsi se non per necessità, e che siano grandi, e lontani dalla Città, senza immondezza, e fango: e quando è torbida; si mangino Mandorle dolci, ouero si tempri con Vino chiarissimo, ò si mescoli con polnere di Bolo Armeno Orientale, ò con polnere di Spodio. L'Acque di pozzi profondi, & in somma quelle che per lungo tempo non si mouono, sono molto dannose, per esser grani, grosse, & oppilatiue, e perche accrescono la Milza.

L'Acqua più lodata è quella, che piouc di mezza estade, con gran tuoni, secondo Paulo Egineta, è ben vero che presto si corrompe per la sottilità della sua sostanza, ma bisogna che si conserui in vna Cisterna polita, e molto ben lauata. Questa Acqua secondo Galeno, è dolce, e piena di molto lume, perche il Sole tira à se la parte più sottile dell'Acqua, & si fa migliore (purche dal luogo ouc si ripone non prenda mala qualità, ò cattiuo odore, perche all'hora nuoce al petto, fa la tosse, e la voce roca) giova alla digestione, prouoca l'orina, rinfresca il Fegato, e le reni, allarga il petto, e non è molto frigida.

L'Acqua fu nominata da Platone nell'Euthidemo, di consenso di Pindaro, liquore pretiosissimo, con tutto ch'ello con vilissimo prezzo si comperi. Al che hauendo risguardo i Poeti, & à gli infiniti beneficij ch'ell'ella ci apporta, la chiamarono liquida, argentea, susurrante, corrente, fugace, loquace, manante, gelida, pura, cerulea, sobria, viua, gorrula, vitrea, irrigua, trasparente, scaturiente, vndante, tenue, mobile, pisciosa, dolce, amena, somnifera, feconda, crepitante, sorda, caduca, cisternina, rauca, vaga, herbosa, fragile, trascorente, nenosa, lene, emaculatoria, querula, fumosa, saltante, emanante, placida, ventosa, sonora, bianca, risplendente, nauigera, instabile, limpida, rugiadoso, e cadente. Et alcuni volendo interpretar l'Etimologia di questo nome Aqua, dissero che voleua dire, Aequa, quasi eguale. Conciosiache s'ella non è da venti agitata, e commossa; non si troua cosa più quieta, ne più eguale di lei. Altri hanno esposto Aqua, cioè, à qua viuimus, perciochè quest'elemento, oltra gli infiniti giouamenti che ci reca; pare anco che commandi à gli altri elementi: essendo che riempie la maggior parte della Terra, distrugge il fuoco, ascende in alto, e pare che si vsurpi il Cielo: e nel ritornare à basso rende fertile, e feconda la Terra, che senza lei veramente sarebbe sterile, & inhabitabile. E finalmente nel suo seno genera tante sorti di pesci per seruitio dell'huomo, e produce minere, pietre, e gioie d'infinito valore.

Platone nel Timeo disse, che quando l'Acqua, in forma di vapore nell'Aria inalzata, tutta in se stessa si raccoglie, da se le cose straniere discacciando, e quiui condensata sopra la Terra cade; all'hora diuenta Grandine. Ma se in forma di Acqua al basso discende; all'horo per forza del freddo, che gli stà d'intorno, si fa Ghiaccio. E quando ella poca congelatione riceue, & in se molta Aria ritiene; all'horo ella diuenta Neue. E se vicino alla Terra auuiene, che la Rugiada s'ingrossi; all'horo diuenta Brina. Dalche si argomenta, che la Neue habbia in se molta Aria, e poca congelatione. Il che dal fumo, ch'ella manda fuori, e dal nuotar sopra l'Acqua si comprende.

EFFETTI DEL BERE FRESCO.

IL Bere fresco nacque dalla necessità della Natura, laquale acciochè si facesse, vi pose molto diletto, sì come parimente veggiamo, ch'ella pose grandissimo piacere nell'atto del coito, à fine che si facesse per la moltiplicatione della specie. Diremo adunque ch'essendo nel bere fresco gusto grandissimo; bisogna ch'egli sia anco grandemente necessario à gli Animali, e massime à i corpi humani. Per l'intelligenza del che, è da saperfi, ch'il nostro calore naturale ha dui potentissimi inimici. L'uno de'quali è il soverchio freddo, ch'estinguendolo lo supera: e l'altro è il troppo caldo esteriore, che lo diminuisce, e lo risolue gagliardamente: ò sia per la stagione dell'estade fuor di modo calda, ò per la regione di natura ardente; ò per gli essercitij fatti con troppo violenza: lequai cose sì come hanno forza d'infiammare; così ancora sono molto potenti à risoluere, & indebolire il calore naturale. Hor' acciochè egli si possa riunire in se stesso, e farsi forte contra la forza di questo gran nemico; gli è necessario, che se le porga aiuto di vn gagliardissimo freddo, col beneficio del quale per Antiperistasi racquisti le forze perdute. Poiche per esperienza si vede, che l'istesso natural calore dal bere caldo essalato si risolue: s'indeboliscе lo Stomaco, si guasta la digestione, ascendono i Vapori, e si stupefanno i sensi. E se il caldo dell'Aria, della stagione, e della regione sarà poco; conueniente cosa sarà, ch'ancora il rinfrescamento poco sia, ma se sarà molto; bisogna ch'ancora il rinfrescamento sia molto, poiche il rinfrescare non è altro che temperamento del caldo. E ben si vede, che nell'Isola di Sicilia, oue i caldi sono eccessiui, e l'Acque poco fredde, auanti che vi si introducesse l'uso della Neue, ogn'anno ne'tempi dell'estade morina gran quantità di persone, di febri pestilentiali, causate da oppilationi fatte nelle prime vene, per la mala digestione causata dal ber caldo, e poi che la Neue cominciò adoprarsi, che sono hora circa 20. anni, sono cessate le febri pestifere, e particolarmente nella Città di Messina si è osseruato, ch'ogni anno adesso ci muoiono mille persone meno di quello che faceua prima dell'uso della Neue, & hora ogni pouero artigiano vuole Pane, Vino, e Neue. Fù ancora necessario il bere fresco per questo altro rispetto, che douendosi bagnare dentro il corpo, per ristorare quelle humidità, che si risoluono; & essendo l'humidità qualità passiua, che poco, ò nessuna attione per sua natura imprime, & opera; conueniua ch'ella fosse accompagnata, portata, & aiutata da vna qualità attiua, e potente. Non dal caldo che consuma l'humidità; ma dal freddo che la conserua, e con la sua attiuità apporta al corpo in vn tempo giouamento, e diletto: e la fa penetrare con prestezza, si che ogni parte ne senta beneficio quanto le conuiene. E però per natura si appetisce prima l'Acqua fredda, perche è fredda, & humida, secondo il Vino freddo, ch'oltra il freddo, & humido; nutrisce, & è soaue: Vltimamente si bramano i frutti freddi, perche ricreano il calore naturale, e pare ch'insieme si beua, e si mangi: Onde concluderemo, ch'il bere fresco conforta tutte le virtù nelle loro operationi egualmente, cioè l'Attrattiua, la Ritentiua, l'Alteratiua, e l'Espulsiua, e fortifica di modo tutti i membri interni; che non lascia accostarci nessuna sorte di humori corrotti, anzi gagliardamente li ributta dal centro alla circonferenza. Et in somma il ber fresco leua, e sgombra i fumi, & i Vapori caliginosi, che per il soverchio caldo dell'aria sono moltiplicati, e raccolti intorno al Cuore, & in vn certo modo lo suffocano: dell'istessa maniera, ch'un vento fresco caccia la folta, & oscura nebbia, che in qualche valle per il freddo della notte si sia congregata, & condensata. Rinfrescasi il Vino, e l'Acqua, all'aria della notte, & à i venti freddi, secondo gli costumi de gli Egitij: & questo è bonissimo, & sanissimo modo, perche l'aria come sottile non ritiene in se grossezza, ne terrestreità: ma il male è che ne maggiori bisogni dell'estade questi venti non spirano. Rinfrescasi ne'pozzi, ilche pur' è buono, pur che i vasi stiano sopra l'acqua dui palmi, acciochè partecipino la freddezza dell'Acqua impressa nell'aria, e non quella dell'acqua istessa. Vsano anco il Salnitro i nauiganti, ma fa poco effetto, ne per altro raffredda; se non che per il violento moto le parti dell'Acqua ridotte dal centro alla circonferenza, rinfrescano l'Aria, & i corpi circonstanti, perche l'aria riscalda le parti superficiali dell'Acqua: come si vede in vna Carrafa di Vino molto agitata nell'Acqua, il qual modo si dice arrostire il Vino. L'Vltimo modo di rinfrescare è la Neue, il qual modo è molto lodato, pur che la sostanza di essa Neue non entri nella cosa che si beue, ma raffreddandola per contatto, fa buono effetto, perche essendo la Neue Aria congelata, e più leggiera che l'Acqua, sopra la quale stà à galla; chiara cosa è che raffreddarà senza nocumento veruno: e ben si vede che delle Neui disfatte si fanno i Fiumi, de'quali beuono i Contadini senza danno.

Che la Neue cacci fuori gli humori tristi; e corrotti dal centro alla circõferenza; si fa chiaro dall'esperienza, che nelle Tazze, e Bicchieri di Vetro pieni di Vino, ò di Acqua aggiacciata si vede. Che in vn tratto dalla freddezza del liquore sopragionti, mandano fuori quel Panno, che à gli occhi de' risguardãti gran contento di estrema freddezza rappresenta. Nel che non posso lasciare di auuertire con questa bella occasione ciascuno, che se bene il gran freddo è cagione, che nella circonferenza della Tazza questo Panno così euidentemente si scuopra; nondimeno ogni volta ch'ella sarà diligentemente lauata, e netta; detta oscurità, ò Panno non si vedrà giamai. E questo voglio, che ognuno creda all'esperienza mia, & che i Bottiglieri da me auuertiti, come curiosi lauino più d'una volta le Tazze con Acqua, e poi con cenere, e finalmente con l'Aceto. Che all'hora non basteranno, ne Ghiaccio, ne cosa più fredda (se pur si troua) ad oscurarle, ne ad appannarle. Da tutto questo ragionamento voglio che si cauino queste due verissime conclusioni. La prima è, che se il corpo humano sarà libero, netto, e senza humori soverchi; all'hora il ber fresco lo conseruerà nel prissimo stato suo, à guisa della Tazza ben purificata, & fortificarà le Virtù, & i membri interni, come si è detto. Ma s'egli (come per il più auuenir suole) si troverà di humidità ripieno; all'hora il ber fresco con la sua forza cacciando alla circonferenza quello, che nel corpo come inutile soprabonda; verrà à mantenere i membri principali nel suo vigore, & à fortificargli contra gli impeti di ogni futura corruttione, e malignità di humori.

Hora questo bere fresco nuoce à gli otiosi à chi non l'ha per consuetudine, à chi è opilato, à gli infermi, à chi è mal complessionato, à putti, à vecchi, à deboli di Stomaco, à chi usa molto il coito. Ma giona à gli huomini affaticati ne'negotij, à chi va per viaggio l'estade: & à questi se le danno i frutti, che rinfreschino, se ben non sono di buona qualità. Nuoce anco il ber fresco agli Asmatici, & à tutte le infermità del petto, à i Nerui, e col tempo fa venire grani infermicadi à chi non ci è auezzo. Chi vuol ber fresco; auuerta di mangiare assai prima che beua, e particolarmente Minestre, ò buoni Brodi caldi fatti con herbe odorifere, e con Cannella, ò Pepe: acciochè lo Stomaco da queste, cose riscaldato, faccia tanto maggior resistenza alla freschezza del Bere: acciochè il freddo non nuoca allo Stomaco: & beua poco per volta, che gli sarà di maggior gusto, & di più profitto. Il ber fresco in somma giona à quelli che sono sanguigni, carnosi, & molto essercitati di Animo, e di corpo.

72
BIBLIOTECA